

La creatividad en la Cocina Vasca

*Los platos que han marcado
una década prodigiosa*

1995-2005



Textos y Recopilación: Pepe Barrena



La creatividad en la Cocina Vasca

1995 - 2005

Edición Especial

Premios Pil-Pil

X Aniversario



Textos y Recopilación: Pepe Barrena

Fotografías: Richard Van Herckenrode

Idea original de la colección y copyright Premios Pil-Pil: Pepe Barrena

Copyright de las recetas: sus autores

Fotografías: Richard van Herckenrode

*(excepto las de las páginas 247, 343 y 347 de Pedro Moreno
y 191 y 193 del Restaurante Iñigo Lavado)*

Diseño: David Martín

Coordinación recetario: Nagore Azurmendi

Maquetación, composición e impresión: Gráficas ZUBI

Edita: Keinu Ediciones

Primera edición: Noviembre 2005

ISBN: 84-8418-273-8

D.L.: SS-1343/05

Distribución: Editorial Zendrera Zariquiey S.A.

Cardenal Vives i Tutó, 59. 08034 Barcelona

Tel. 93 2801234

editorialzendrera@writeme.com

Fotografías de portada y contraportada:

Pompas de fresa

(Restaurante ARZAK)

Sumario

Introducción

Una década inolvidable 1995-2005	4
--	---

Los platos de la década	7
-------------------------------	---

Platos Seleccionados (Recetario)	25
--	----

Platos Ganadores Premios Pil-Pil (Resumen)

I Edición	353
-----------------	-----

II Edición	353
------------------	-----

III Edición	354
-------------------	-----

IV Edición	354
------------------	-----

V Edición	355
-----------------	-----

VI Edición	355
------------------	-----

VII Edición	356
-------------------	-----

VIII Edición	356
--------------------	-----

IX Edición	357
------------------	-----

Índice de Restaurantes y Recetas	359
--	-----

Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta fresca y manzana verde

Rte. Martín Berasategui

El enorme legado culinario de Martín Berasategui se desgrena, temporada a temporada y estación a estación, en sus fabulosos menús-degustación, repertorios que por lo general se componen de ocho o diez platos "patrimoniales" de la casa en dosis adecuadas más cuatro o cinco nuevas propuestas. El bocado que nunca falta es este milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde, que data de 1995 y que posiblemente es una de las obras más copiadas de la cocina moderna. La sucesión de capas que monta el genio de Lasarte produce en la boca un torrente de texturas crujientes, cremosas, tersas...; y sensaciones dulces, ácidas, saladas...pero sobre todo sustanciosas gracias al acertado y meditado contraste de ingredientes, aparentemente imposibles de casar, y al virtuosismo del chef en la elaboración. Un milhojas legendario y una de esas creaciones que justifican la fama de un artista.



Consomé frío de tomate con gelatina, mamia y frutos de mar

Rte. Zaldiaran

Un plato de tomate "esencial" que ha marcado un estilo y que en su momento produjo un vuelco total cromático y sávido. Ahora y después de utilizarse en crudo y más tarde como acompañamiento, esta dietética hortaliza va más allá en los fogones de altura y su esencia es imprescindible para redondear platos estivales de enjundia. Todo, por no salirnos de nuestras fronteras, gracias a Patxi Eceiza, el jefe de cocina del Zaldiaran vitoriano, que fue el primero que dio la campanada; y lo hizo tras observar detenidamente al alemán Harald Wohlfahrt officiar su menú en las añoradas Jornadas de Alta Cocina de Autor de la capital alavesa. La decantación de los jugos transparentes de la hortaliza roja que propiciaba el germano constituyó la base de este maravilloso consomé frío y gelatinizado de tomate con mamia y frutos de mar (ostras, almejas, más el detalle de una quenelle de caviar) que aún, solicitándolo con antelación, se puede catar en el restaurante de Gonzalo Antón.



Terrina de ostras con dos berzas, infusión de pomelo, manzana y limón

Rte. Miramón Arbelaiz

De este plato sí que se puede decir que... ¡es la ostra! También que encaja a la perfección con la filosofía culinaria de su autor. José Mari Arbelaiz, desde hace tiempo instalado en el local del Parque de Miramón donostiarra, mantiene intachable el estilo "Zuberoa", una forma de entender la cocina que enamora a todo el mundo por su elegancia en los tratamientos, sus maridajes equilibrados y la ausencia de complicaciones que otorgan toda su nobleza a unas materias primas de excepción. Este plato de ostras con dos berzas en forma de terrina cristalina y con un aliño apoteósico –que varía en ocasiones para dar entrada a la cerveza familiar de fabricación casera "Pagoa"- resume magistralmente la grandeza de una receta con los mínimos ingredientes. La perla de los mariscos o el marisco de las perlas adquiere aquí su máxima expresión con un toque innovador que la sitúa en la cúspide de la cocina ostrícola.



Timbal de huevos rotos, patatas de sartén y pimientos del cristal

Rte. Maher

Cuando creamos los Premios Pil-Pil a la Creatividad nos asaltó la duda sobre una de las categorías, la de Tradición. El asunto tenía su miga: ¿Adaptaciones del acervo culinario tradicional de esta tierra o postulados puros? Lo cierto es que a través de las sucesivas ediciones hemos navegado entre ambas aguas. La elección de este plato de Enrique Martínez, el chef y propietario de ese templo de las verduras y otras bendiciones de la Ribera navarra que es el Maher de Cintruénigo, obedece a que vistió de gala a uno de los condumios más humildes y populares de la cocina española: los huevos con patatas y pimientos. Y la tela del traje no podía ser nada más que la mejor: tiras de pimientos del cristal asados al aroma de carbón coronando la escenificación en forma de cilindro; patatas confitadas con cebolla en aceite de oliva virgen y en sartén; una leve capa de clara de huevo babosa encima y una salsa con pinceladas de yemas montadas al baño María. Lo minimal al máximo.



Bonito macerado en aceite de ajos sobre migas de tomate, crema de cebolleta y aceite de cebollino

Rte. Andra Mari

Del restaurante de Roberto Asúa han salido en los últimos años algunos de los platos que mejor han interpretado la actualización de la tradición. Sus versiones, por ejemplo, del potaje de vigilia con bacalao o de las vainas con patatas son inolvidables pero esta del bonito en ensalada es, sin duda, la más relevante de todas. Efectivamente, de lo que se trata es de lograr la sensación global que se obtiene al zamparse una clásica ensalada realizada con las carnes del túnido. El resultado es antológico gracias a la acertada variedad de elaboraciones de los ingredientes habituales. El pan para mojar el juguillo se convierte en unas migas emborrachadas de zumo de tomate, aceite, vinagre y sal, que forman la base donde se apoya un sonrosado lomo de bonito marinado en aceite de ajos. Y para que la "ensalada" sea perfecta se añade una crema de cebolleta, un hilo de aceite de cebollino y un crujiente también de la liliácea con fines decorativos. Pasan las temporadas y sigue siendo el mejor plato de bonito que uno conoce.



Bacalao a 40° en jugo de almendra verde y pil pil yodado

Rte. Gaminiz

La Historia de la Gastronomía, con mayúsculas, hará justicia a Aitor Elízegui. El cocinero vizcaíno del Gaminiz de Zamudio lleva años demostrando que es el gran revolucionario y creativo del bacalao, al menos el que cada temporada se saca de la chistera alguna receta, alguna idea, que nadie antes ha intentado. En sus manos, el ahora manjar de las mesas más reputadas y antaño bocado populachero ha sufrido un proceso asombroso de reconversión. Platos como las láminas de bacalao con pil-pil de porrusalda y ajoarriero de centollo o el bacalao asado a la sal con merengue de sus tripas o callos, por ceñirnos a dos creaciones distanciadas en el tiempo, han representado siempre y aparentemente el no va más. Pero nuestra elección no podía ser otra que la que puso el termómetro en la culinaria del gádido, porque Elízegui no sólo trazó el punto de cocción de los pescados antes de aparezcar la Roner y otros artilugios sino que aplicó su sabiduría al poner la temperatura exacta que requiere este manjar, ya desalado, a diferencia del de otras especies. La antológica guarnición que propuso remató la faena.



Potaje de chipirones y bogavante con caldo de garbanzos

Rte. Zuberoa

Con la majestuosidad y elegancia que le caracterizan, a Hilario Arbelaiz le gusta recrearse en variaciones sobre el mismo tema. Erigido en un mago de los platos de cuchara, de las cremas aterciopeladas, de los sabores infinitos, cómo no nos iba a cautivar este fabuloso potaje de temporada embebido en un caldo que es pura esencia de chipirón y que antecedió a las infusiones y concentrados líquidos hoy tan en boga. El gran cocinero del Zuberoa tampoco olvidó realzar la propuesta con dos de sus pasiones: por un lado, y en la base de la vajilla, ese inigualable puré de garbanzos marca de la casa y que tantos adeptos tiene; por el otro, unos tersos trozos de bogavante en bolitas envueltas en hojas de espinacas. Vayan haciéndose una idea. Jugosidad hasta decir basta, culminada por una brunoise del cefalópodo de lancha que cae en cascada y que nos pide darle marcha a la muñeca para que nos se nos escape nada. El maestro incide en sensaciones marinas aportándonos cuerpo y texturas. Como sucede con la música clásica, hay partituras que perduran en el tiempo transmitiendo emociones profundas.



Todo el txangurro con teja de su caparazón

Rte. Arzak

Al igual que ha hecho con el chipirón en los últimos años, Juan Mari Arzak también se ha recreado con el txangurro en las sucesivas "añadas" de su legendario restaurante. La geometría de las formas en la puesta en escena, los matices insospechados que multiplican su excelencia, las innovaciones técnicas en su elaboración han sido refuerzos de calibre para sacar lo mejor de sí a este sibarítico cangrejo. El resultado final de tantos experimentos es este plato cuyo título no deja lugar a duda: Todo el txangurro. Y así es: brandada de sus carnes e interiores, txangurro a la donostiarra, polvo del centollo y teja crujiente de su caparazón. El plato en cuestión es, por tanto, como el cuadro o mancha de un único color del artista abstracto, aquel que atrapa todas sus inquietudes y concentra la esencia de lo perseguido. Como es habitual en la obra de Arzak, la aparente sencillez de sus creaciones encierra todo un sinfín de complejidades.



Foie gras de pato asado a la parrilla con caldo de arroz y lechuga de mar

Rte. Mugaritz

Entre tanto plato ni fu ni fuá del voluptuoso hígado graso constituyó un alivio encontrarse hace cuatro temporadas con esta genial creación de Andoni Luis Aduriz. Sobre la calidad del foie gras de pato poco hay que decir, pues es norma en el Mugaritz que el taco o troncho que se sirve sea excelso y de subyugantes tonos que semejan el oro. Lo verdaderamente importante fue la técnica de su elaboración, donde el humo de las brasas adquiría un rol fundamental e innovador. El chef primero lo doraba por las dos caras en la sartén, bañándolo con su propia grasa hasta que el tostado fuera perfecto. A continuación colocaba el foie gras en una parrilla echando la sal correspondiente para provocar la humareda y aportar el aroma deseado. Separando lo justo los hierros del carbón se tapaba el manjar con una campana para que el perfume quedase aprisionado. Reposo y a comprobar la temperatura interior, que debe ser de unos 30-40°. El plato, que se remataba con un caldo de arroz "Bomba" y algas, rompía con los sempiternos maridajes agrisulces y corroboraba que la "amargura" también da la felicidad.



Manjar blanco de almendra con toffe de amaretto y sorbete de salvia

Rte. Rodero

Koldo Rodero es el cocinero más vanguardista de Navarra, territorio poco abierto a la modernidad culinaria. A su inagotable ingenio, que pone sobre la mesa del Rodero pamplonica cada temporada, se une su pasión desenfrenada por actualizar o reinterpretar el recetario tradicional de la zona. Este plato medieval e imperecedero de manjar blanco, que aunque parezca mentira tiene también orígenes navarros y más concretamente conventuales gracias a las hermanas Clarisas del pueblo de Tudela, es una de sus geniales adaptaciones. Lo resuelve modélicamente otorgando todo el protagonismo, como no podía ser menos, a las almendras, que salen en varias texturas (teja, infusión, gelatinas...) mezcladas con una memorable cuajada de leche caramelizada con licor de amaretto. Para no perder la orientación del dulce, y de paso refrescarlo, posa sobre la base un sorbete de salvia, hierba aromática que parece ajena a esta tierra y sin embargo muy común en las áreas circundantes de Olite y la Ribera. Postre astuto, refinadísimo, de sensaciones inolvidables y apto para todos los públicos. Del monasterio al siglo XXI.



Jugo frío de cacao amargo con infusión helada de leche y anises

Rte. Guggenheim

En nuestro "menú de la década" no podía faltar una película comestible en blanco y negro. Subliminalmente podríamos argumentar que es un homenaje a la década dorada del cine, pues los Premios Pil-Pil nacieron a la estela del centenario del mal llamado Séptimo Arte y de sus Oscar, pero la realidad es que este postre permite afirmar con orgullo que la revolución "postrera" vasca sigue sin marchitarse. Si Grimod de la Reynière viviera se sentiría satisfecho con su aforismo ("el postre es a los servicios que le preceden lo que la traca final es a los fuegos artificiales") después de probar este excitante jugo frío de cacao amargo con infusión helada de leche y anises, crujiente de almendra y nuez moscada que se ha sacado de la manga Josean Martínez Aluja en el Guggenheim bilbaíno. Apasionado de los lácteos, el jovencísimo y ya consolidado chef, ha pasado por el tamiz ingredientes tan notables para poner sobre la porcelana su esencia en una composición tan elegante como armónica, que cobija una gama de sensaciones inolvidables. Un postre digno de un museo de vanguardia.



Gin Tonic helado

Rte. Akelarre

Este atrevimiento del gran Pedro Subijana ha sido uno de los platos más comentados y copiados (con otros combinados) de los últimos años. El chef del Akelarre donostiarra jugó con la inevitable deconstrucción para poner sobre la vajilla y por separado los ingredientes habituales del popular cocktail que tan detalladamente preparan en su villa natal. La composición del plato es como sigue: por un lado pura y dura tónica y ginebra que se deja cuajar con gelatina en el frigorífico; por otro, una salsa de limón en forma de jarabe con juliana de la corteza del cítrico y enebro finamente picado. La fruta que da el toque refrescante y perfuma la bebida también se pone con otra textura: un sorbete de limón que se remata con claras de huevo a punto de nieve. Una teja crujiente en la que predomina el azúcar glass es el colofón de una obra que se dispone armónicamente en el plato para corroborar que los sorbos digestivos también pueden convertirse en bocados de postín.





Platos Seleccionados

Recetario

Puré de alcachofas con cardos y espuma de berberechos en salsa verde

Restaurante AIZIAN

Ingredientes para 10 personas:

Para el puré de alcachofas:

12 alcachofas grandes
200 gr. de aceite de oliva
Sal y caldo de verduras

Para el cardo:

1/4 de cardo
1 limón
50 gr. de harina

Para los berberechos en salsa verde:

500 gr. de berberechos
Ajo y perejil
100 gr. de nata
Fumé de pescado
2 cargas de gas

Además:

3 mandarinas
azúcar
pimienta blanca
aceite de oliva virgen y eneldo.

Elaboración:

Para las alcachofas:

Pelar las alcachofas, pasarlas por limón y poner a confitar en aceite. Cuando estén blandas meter en la thermomix con un poco de aceite y caldo de verduras. Colar y guardar.

Para el cardo:

Quitar los hilos de los cardos y cortarlos en un tamaño de unos 5 cm. Poner a cocer en una olla a presión con un poco de harina y zumo de 1/2 limón durante 20 minutos. Sacarlos y cortarlos en un grosor de 10 mm.

Saltearlos en una sartén con aceite y un poco de ajo picado.

Para los berberechos en salsa verde:

Poner los berberechos en agua con sal para que suelten la arena. Lavarlos bien y hacerlos en salsa verde.

Sacarlos de la cáscara y guardar por un lado el caldo y por otro los berberechos. Reducir la nata y mezclar con la salsa verde. Pasar por un colador y meter a un sifón con 2 cargas de gas.

Final y presentación:

Hacer un caramelo con el azúcar y la pimienta blanca y estirarlo muy fino con un rodillo y un silpat. Trocear en cachos pequeños e ir poniendo encima de cada berberecho (secos), y con ayuda de un soplete derretirlos.

Hacer zumo con las mandarinas y reducir. Cuando coja un poco de cuerpo retirar del fuego y añadir el aceite y las ramitas de eneldo.

Cortar una alcachofa (limpia) en láminas con una cortadora de fiambres y freírlas en aceite hasta que queden crujientes.

Servir la espuma de berberechos en salsa verde con los cristales de pimienta blanca y acompañarlos del puré de alcachofas, el crujiente de alcachofa a un lado y el zumo de mandarina reducido.



Tomate asado sobre borracho de olivas negras y consomé de anchoas en salazón

Restaurante AIZIAN

Ingredientes:

Para el brioche de olivas:

Aceite Poesolé
1,250 kg. de harina fuerte
20 gr. de sal
80 gr. de azúcar
150 gr. de mantequilla
4 huevos
1/2 l. de leche
40 gr. de levadura
250 gr. de puré de aceitunas
175 gr. de aceitunas picadas.

Para el tomate:

Tomate raff
albahaca
sal y pimienta blanca.

Para el consomé de salazón:

1 lata grande de anchoas
10 l. de agua
1 zanahoria
1 calabacín
1 cebolleta.

Elaboración:

Para el brioche de olivas:

En un bol mezclador poner la harina, el azúcar, los huevos, la levadura y el puré.

Calentar la leche y añadir la mantequilla hasta que esta se funda y a continuación añadir al mezclador y seguir batiendo con el cuerno hasta que quede una masa homogénea.

Meter en recipientes de "puddings" previamente enharinados. Dejar fermentar y antes de meter en el horno espolvorear con la aceituna picada. Cocer al horno durante 10 minutos a 200° C. Sacar y cortar en forma redonda con un corta moldes y emborrachar con el aceite Poesolé. A la hora de emplatar meter un poco en horno para templar.

Para los tomates:

Asar los tomates al horno a 90° C durante 11/2 horas y partirlos por la mitad.

Sacarlos y pelarlos y poner un poco de albahaca.

Para el consomé de salazón:

Poner a hervir todos los ingredientes del consomé de salazón en una cazuela alta, y cuando empiece a hervir bajar el fuego para que vaya reduciéndose sin apenas hervir.

Cuando haya reducido lo suficiente, pasar por la estameña y guardar.

Final y presentación :

Presentar los diferentes ingredientes tal y como aparecen en la fotografía.



Arroz con caracoles y karrakelas en film de tomate y albahaca

Restaurante AKELARRE

Ingredientes para 4 personas:

Para los caracoles:

Para cocerlos:

- 2 tomates
- 2 ajos
- 200 gr. de caracoles
- 50 gr. de jamón
- 50 gr. de tocino
- 2 l. de agua

Para guisarlos:

- 1 tomate
- 25 gr. de jamón
- 25 gr. de chorizo
- 1/2 ajo
- 25 gr. de tocino
- 200 gr. de karrakelas

Para el film de tomate:

- 6 tomates
- 60 gr. de maizena o harina de maíz

Para el aceite de albahaca:

- 15 gr. de hojas de albahaca
- 50 gr. de aceite de girasol

Elaboración:

Para los caracoles:

Se lavan los caracoles, cambiando el agua hasta que ésta salga limpia.

Se ponen en una bandeja de vaporera con agua templada y se meten en la vaporera sin cerrarla. Cuando los caracoles empiecen a salir del caparazón, se cierra la vaporera y se tiene 0,2 minutos a 119° C, de esta manera se consigue que todos los caracoles mueran fuera del caparazón, así es más fácil sacarlos luego.

Se pican el ajo, el jamón y el tocino y se doran en una cazuela, se añaden los tomates picados, se rehogan, se añade el agua y seguido los caracoles escurridos y lavados. Se deja cocer durante 2 a 3 horas. Se sacan de su concha, se les quita la tripa y se guisan.

Para guisarlos, se pone una cazuela al fuego con el ajo, el jamón y el chorizo en daditos pequeños, se rehoga, se añaden los caracoles y el tomate y se deja rehogar hasta que pierda el agua. Se retira del fuego y una vez frío se añade el tocino de jamón muy picado, para que luego al calentar se funda. Se reserva.

Para las karrakelas (hígamos):

Se lavan en agua fría frotando, hasta que el agua salga limpia; se ponen en una bandeja y se les añade agua de mar hasta la mitad. Se meten en la vaporera 0,1 minutos a 119° C. Se retiran de la vaporera y se sacan de las cáscaras eliminando las tripas.

Se echan a cocer en agua hirviendo sazonada hasta el nivel del agua de mar. Al primer hervor se retiran y se escurren. Una vez frías se mezclan con la farsa de los caracoles.

Para el film de tomate:

Se abren los tomates por la mitad y las pepitas se limpian fuertemente en abundante agua. La carne del tomate se tri-



Para el arroz:

- 15 gr. de jamón
- 2 o 3 mollejas de pato confitadas
- 3 gr. de ajo
- 15 gr. de cebolla
- 50 gr. de arroz
- 100 gr. de agua
- 15 gr. de aceite de oliva virgen

Para decorar:

- 12 lonchas de tocino
- 1 cl. de jugo de pato

tura, se hierva y se pasa por la estameña (quedará clarificada), se junta con las pepitas y se liga con la maizena. La mezcla resultante se extiende en un silpat muy fino y se seca durante 1 hora a 100° C. Se reserva.

Se coloca un trozo de film en una bandeja y encima se pone una cucharada de farsa de caracoles y encima otro trozo de film. Se mete en la vaporera 0,2 minutos a 119° C.

Para el aceite de albahaca:

Se frien las hojas de albahaca y se trituran junto con el aceite. Se reserva.

Para el arroz:

Se pican todos los ingredientes, tan pequeños como el arroz, se rehogan en aceite, se añade el arroz y se rehoga hasta que quede transparente. Se añade el agua y se mete al horno durante 11 minutos a 250° C. Se saca del horno y se reserva. Debe quedar tieso, seco y grasiento.

Para decorar:

Se frie el tocino y se pica lo más fino posible. Se salsa con la salsa de pato.

Final y presentación:

A un lado del plato se coloca el arroz dentro de un aro, aplastado hacia un lado, de manera que quede inclinado. Al lado del arroz se coloca el film de tomate relleno con los caracoles y se espolvorea con el tocino picado muy fino.

Se salsa con la salsa de pato y el aceite de albahaca.

Corderito asado, servido sin huesos, con nube de patata frita y ensalada gelatinoaliente

Restaurante AKELARRE

Ingredientes para 4 personas:

Para el corderito:

1/2 corderito de leche

1/2 limón

4 dientes de ajo

8 cl. de aceite

80 gr. de manteca de cerdo

1/2 dl. de vino blanco.

Para el polvo:

2 dientes de ajo

1 hoja de laurel

1/2 ramillete de tomillo

40 gr. de pan rallado

sopako.

Elaboración:

Para el corderito:

Asar el cordero en una tartera de horno con sal y untado con un poco de manteca de cerdo. Colocar 1/2 cabeza de ajos, añadir 1 dl. de agua. Introducir al horno muy suave (unos 150° C) durante 1 hora. Subir la potencia del horno a 230° C y añadirle un poquito de vino blanco y si es necesario, un poco más de agua. Darle la vuelta a los cuartos de cordero y poner ya en su posición definitiva. Asar durante una hora aproximadamente. Quitar con mucho cuidado la piel doradita y crujiente y reservar para poner un trocito encima de cada ración. Desmenuzar todo el cordero, quitándole con ayuda de una cuchara los huesos y las grasas. Colocar en cada plato los trozos magros. Salsear el plato desglasando la bandeja con un poco de agua sobre el fuego.

Para el polvo:

Freír los ajos bien picaditos, escurrir y sacar con papel absorbente.

Poner el resto de ingredientes en un molinillo de especias y hacer polvo. Pasar por un tamiz y mezclar con el pan rallado. A la hora de emplatar pintar el borde con una brochita untada en aceite y espolvorear con el polvo hasta que quede impregnado.

Para la ensalada:

Dejar una mañana en remojo el agar agar en agua fría. Escurrir y disolver directamente a fuego suave en una sauté. Reservar en el frigorífico.

Para la ensalada:

2 tomates

1/2 lechuga

1/2 cebolleta

40 gr. de aceituna negra
de Aragón

40 gr. de aceite de oliva 0,4°

30 gr. de agar agar

2 patatas.

Triturar un poco los tomates y llevar poco a poco a hervir. Tras un 1 minuto de ebullición sacar del fuego y colocar en una estameña para que vaya colando por gravedad. Pesar 100 gr. de ese caldo y añadirle un 6 % de agar agar. Llevar a ebullición otro minuto. Colocar el líquido transparente en cuencos individuales, cubriendo la base. Reservar en frío.

Separar las hojas de la lechuga de los tallos. Picar estos últimos en juliana fina y guardar en agua fría. Secar las hojas y meter en aceite hirviendo 1 segundo para acto seguido pasarlas por agua helada. Secar e introducir en la estufa durante 8 horas aproximadamente, hasta que se sequen y queden crujientes.

Por otro lado se deshuesan las aceitunas y se introducen en la thermomix junto con el aceite. Triturar y colar.

Picar la cebolla en juliana y freír en aceite.

Pelar las patatas y licuarlas. Calentar el jugo muy suave, justo que se espese un poquito y extender sobre un silpat. Secar encima del horno o de los fuegos. Una vez que se haya hecho lámina, coger trozos con cuidado y freírlos en abundante aceite no muy caliente.

En los cuencos poner el tallo de la lechuga aliñado encima de la gelatina, introducir en el gratinador y una vez caliente (60° C) sacar. Colocar encima la cebolleta y sobre esta la lechuga. Decorar con un cordón de aceituna negra.



Cuajada "a la vista" con frutas rojas y pétalos

Restaurante AKELARRE

Ingredientes:

Para la jalea:

50 gr. de grosellas

50 gr. de mirtillos

50 gr. de fresas del bosque

50 gr. de fresas

50 gr. de arándanos

50 gr. de miel

50 gr. de azúcar

2 hojas de gelatina

Para los pétalos:

4 flores de borraja

1 orquídea

4 flores de pensamiento

Elaboración:

Para el cuajo natural:

Colocar la leche a hervir con una pizca de sal. Una vez hierva se retira del fuego y se introduce un quemador al rojo vivo. Se va probando al punto del quemado.

Se retira y se reserva.

Para la jalea:

Se juntan todos los ingredientes al fuego (menos la gelatina) y se cuece a fuego muy suave durante una hora. Se cuela con ayuda de una estameña y se añade la gelatina previamente remojada. Se disuelve y se pone en vasitos. Se reserva.

Final y presentación:

Se colocan los pétalos en los vasitos y de base la jalea y se añade a cada vaso dos gotas de cuajo natural de farmacia. Se temple la leche a 50° C y se introduce en una jarra.

En la mesa, el camarero coloca el vaso delante del cliente y añade la leche a 50° C al vasito. Sin tocar el vaso la leche se cuaja en unos minutos.



Flor de chocolate en tierra de cerveza

Restaurante AKELARRE

Ingredientes para 4 personas:

Para la flor de chocolate:

500 gr. de manzana reineta
100 gr. de chocolate negro 74 %
500 gr. de agua
500 gr. de azúcar.

Para la salsa de cerveza:

200 gr. de cerveza rubia
20 gr. de azúcar
20 gr. de agua
2 gr. de gaseosa en polvo.

Para las tierras:

20 gr. de chocolate negro 74 %
20 gr. de grue
20 gr. de chocolate blanco
20 gr. de miga de pan blanco seca
20 gr. de cebada
100 gr. de aceite de girasol.

Para la mousse:

100 gr. de nata
50 gr. de chocolate negro 75 %.

Elaboración:

Para la flor de chocolate:

Pelar y cocer las manzanas con el agua y el azúcar durante 20 min.

Escurrir e introducir en la thermomix con el chocolate. Extender en un silpat y secar dentro de una estufa. Cortar en tiras y reservar.

Para la mousse:

Fundir el chocolate y mezclar con la nata montada a 3 cuartos. Reservar.

Para el fondo del plato:

Fundir el chocolate negro, añadir el grue y una vez frío triturar en la thermomix hasta que tome una textura terrosa.

Fundir el chocolate blanco, añadirle la miga seca y una vez frío triturar en la thermomix.

Cocer la cebada durante 45 min. en agua hirviendo, escurrir y secar en el horno a 80° C durante 80 min. Freir en aceite caliente y una vez quede suflado retirar del fuego.

Para la salsa:

Hacer un caramelo oscuro con el agua y el azúcar. Añadir la cerveza y disolver durante 15 min.

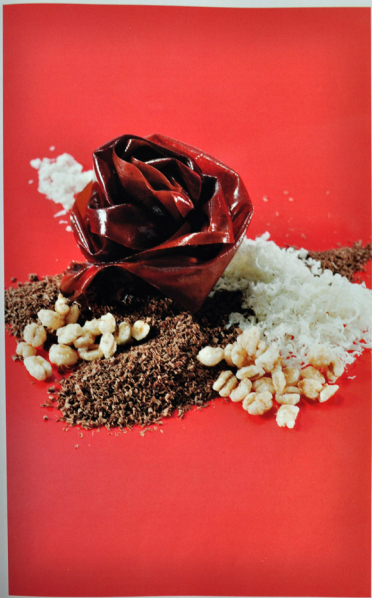
Final y presentación:

Colocar una cucharada de cada textura de tierra en el fondo del plato.

Calentar la cerveza a 60° C. Añadir gaseosa en polvo a la jarra, a la que luego echaremos la salsa de cerveza.

Enrollar una cucharada de mousse con la tira de chocolate dándole forma de flor y colocarla sobre el fondo del plato.

Por último, verter la "jarra de cerveza" alrededor de la flor empapando "las tierras".



Gin Tonic helado

Restaurante AKELARRE

Ingredientes para 4 personas:

Para el gin tonic:

36 cl. de tónica
1/2 dl. de ginebra
5 hojas de gelatina.

Para la salsa de limón:

1 limón
50 gr. de agua
100 gr. de azúcar
17 bagas de enebro.

Para la teja:

100 gr. de azúcar glass
50 gr. de harina
50 gr. de jarabe (25 gr. de agua
+ 25 gr. de azúcar, 50 gr. de glu-
cosa).

Para el sorbete de limón:

1/4 l. de zumo de limón
250 gr. de azúcar
1/2 l. de agua
2 claras de huevo.

Elaboración:

Para el gin tonic:

Poner la gelatina a remojo. Disolver en el fuego con la mitad de la tónica. Pasar a un bol e ir añadiendo, poco a poco, el resto de la tónica y la ginebra procurando que no se hagan burbujas. Dejar cuajar en el frigorífico.

Para la salsa de limón:

Cortar la corteza de los limones en juliana muy fina. Poner a cocer con el azúcar y el agua. Cuando el jarabe esté bien espeso añadir el zumo de uno de los limones y mezclar la salsa resultante con el enebro finamente picado.

Para la teja:

Mezclar bien todos los ingredientes.

Sobre un silpat extender a lo largo una capa muy fina de la masa. Meter al horno a 200° C durante 5 minutos. Sacar, dejar enfriar y trocear en formas irregulares.

Para el sorbete de limón:

Exprimir los limones hasta obtener 1/4 de litro de zumo. Por otro lado, hervir el azúcar con el agua y dejar enfriar. Una vez frío, añadir el zumo de limón y la ralladura de los limones. Mezclar bien y meter en la heladora.

Cuando esté a medio montar, añadir las dos claras de huevo a punto de nieve y terminar de montar.

Final y presentación:

En un lado del plato hacer un millojas con la gelatina y las tejas de naranja. En otro lado poner el sorbete de limón. Terminar de decorar el plato con la salsa de enebro y la juliana de limón.



Moluscos al vapor con borraja

Restaurante AKELARRE

Ingredientes para 4 personas:

8 navajas
16 berberechos
16 mejillones de roca
4 almejas
12 percebes
1/2 borraja
1 gr. de lecitina de soja
1 cl. de agua.

Para la espuma:

2 granos de pimienta
1 rama de perejil
1 rodaja de guindilla
1/2 chalota
1 pizca de laurel
1 pizca de tomillo.

Para la crema de borraja:

(Tallos y hojas)
1 mata de borraja

Elaboración:

Para la borraja:

Separar las hojas del tallo y frotar éste con un estropajo para pelar y quitarle los hilos. Sumergir en agua hirviendo durante 1 minuto y enfriar en agua helada.

Saltear a fuego vivo en una sartén con una gota de aceite y sal.

Lavar las hojas, secarlas y freírlas en aceite de oliva secándolas sobre papel absorbente. Reservar.

Para la espuma:

Poner todos los ingredientes (salvo la lecitina) al fuego en una cazuela.

Lavar bien los moluscos. Una vez se hayan abierto los berberechos y mejillones, retirar del fuego y colar el caldo con una estameña. Añadir la lecitina y batir para que se airee y se espume bien. La lecitina nos ayuda a mantener la espuma sin que caiga.

Para la crema de borraja:

Escaldar las hojas de borraja por un lado en agua hirviendo e introducir en agua helada.

Hacer lo mismo con los tallos por separado. Triturar todo junto y colar, sazonar y añadir un poquito del agua de los moluscos.

Final y presentación:

Poner un sauté con agua de mar al fuego. Justo en el momento de servir el plato quitar las cáscaras, introducir los moluscos en agua hirviendo, retirar justo cuando se abran e ir colocando en el plato.

Abrir las navajas en una sartén con una gota de aceite. Sacarlas, quitarles el estómago y emplatarlas sobre una cucharada de crema de borraja. Colocar los moluscos ordenadamente.

Airar la espuma, coger con una cuchara y colocar sobre los moluscos. Decorar con la hoja de borraja.



Ostras a las uvas

Restaurante AKELARRE

Ingredientes:

Para el vino helado:

250 gr. de txakoli

25 gr. de azúcar

1/4 manojo de perifollo

1/4 manojo de cebollino

1/4 manojo de perejil

1/4 manojo de estragón

1/2 hoja de gelatina

Para la sopa caliente:

250 gr. de mosto

1 chalota

25 gr. de agraz

Para la ensalada de uvas:

12 uvas

1/2 cl. de vinagreta de Jerez

3 hojas de cebollino

Elaboración:

Para el vino helado:

Se hierven el vino y el azúcar hasta la mitad de su volumen. Se añaden las hierbas aromáticas y la gelatina y se deja infusionar durante 1 hora. Se cuela y se congela en moldes redondos de 2,5 forrados con papel film.

Para la sopa caliente:

Se rehoga la chalota, se añade el mosto y el agraz y se hierve hasta la mitad de su volumen. Se cuela y se reserva.

Para la ensalada de uvas:

Se pelan y se les quita las pepitas a las uvas, se añade la vinagreta y el cebollino picado. Se reserva.

Final y presentación:

En un plato frío se coloca el redondel de vino helado y encima se coloca la ostra gelatinizada. Al lado se pone otra ostra y se tapa con la ensalada de uvas.

Por último se vierte la sopa en un vasito con la ostra dentro.



Sandwich de foie gras y su caldo con sopako

Restaurante AKELARRE

Ingredientes para 4 personas:

Para el pan de molde:

6 manzanas Grand-Smith
6 hojas de gelatina

Para la sopa:

150 gr. de pan
75 gr. de foie fresco

Para los canutillos:

1 manzana
80 gr. de azúcar
50 gr. de agua

Para la crema:

200 gr. de leche
75 gr. de nueces peladas
1/2 palo de canela
50 gr. de pan rallado
4 rodajas de foie mi-cuit
en terrina

Elaboración:

Para el pan de molde:

Se lava la manzana, se descorazona, se licúa, se hierva y se pasa por la estameña.

Se disuelve la gelatina en el zumo clarificado.

Se monta en la Kitchen con un baño María con hielos hasta que espume (unos 15 minutos).

Se guarda la espuma en moldes de pan inglés en el congelador. Se reserva.

Para la sopa:

Se marca el foie fresco en una cazuela por ambos lados. Se añade el pan y se rehoga un poco. Se añade un litro de agua y se cuece a fuego suave durante 20 minutos.

Se cuela por un chino apretando bien. Se vuelve a colar por un fino sin apretar. Se reserva.

Para los canutillos:

Se pela la manzana y se hacen láminas al nº2 en la cortadora.

Se hace un jarabe con el agua y el azúcar, se añaden las láminas y se dejan bañar unos minutos.

Se sacan las láminas a un silpat y se meten al horno a 140° C durante 15 minutos, hasta que caramelicen.

Transcurrido ese tiempo, se enrollan sobre un canutillo de 0,5 cm. de diámetro. Se reserva.

Para la crema:

Se cuece la leche, las nueces y la canela a fuego muy suave durante 25 minutos. Se añade el pan y se tritura en la thermomix hasta obtener una textura fina y cremosa. Se reserva.

Final y presentación:

Se saca la espuma del congelador, se corta en 4 rodajas de 0,5 cm. de espesor, y se vuelven a cortar por la mitad en forma de sandwich.

Se corta el foie mi-cuit de igual forma, se coloca en medio y se pone otro pan de sandwich por encima. Se pone a un lado del plato, con un poco de nuez rayada por encima.

Se hierva la sopa durante 5 segundos. Se vierte la sopa en unos vasitos.

Se rellenan los canutillos con la crema y se ponen sobre el plato, al lado del sandwich.



Ternera de leche atemperada en aceite con su propio caldo y "frutos tiernos"

Restaurante AKELARRE

Ingredientes para 4 personas:

1 solomillo de ternera lechal

Para la salsa:

1/2 l. de agua

90 gr. de aceite de nuez

6 gr. de espesante

los recortes del solomillo

Para el aceite de cebolla:

3 cebollas

1/2 l. de aceite de girasol

Para los frutos tiernos:

70 gr. de almendras tiernas

70 gr. de piñones tiernos

70 gr. de germen de girasol

Elaboración:

Para el solomillo:

Se limpia el solomillo.

Para la salsa:

Se rebogan los recortes hasta que se doren.

Se moja con el agua y se deja cocer como un caldo durante 3 horas. Se pasa por la estameña y se añade el espesante con el aceite de nuez. Se mete en la thermomix 10 seg. A máxima potencia. Se cuela y se reserva.

Para el aceite de cebolla:

Se pican las cebollas en juliana y se extienden en una bandeja. Se meten al horno a 250° C hasta que se quemen (unos 25 minutos).

Se trituran en la thermomix junto con el aceite de girasol. Se reserva.

Para el lomo de ternera:

Se deja el lomo de ternera a temperatura ambiente por lo menos 40 minutos.

Unos diez minutos antes de servirlo, se sala y se sumerge en el aceite de cebolla entre 65° C y 75° C. Se trincha y se emplata.

Final y presentación:

Se cubre el fondo del plato con la salsa de ternera, alrededor se añade un cordón de jugo de ternera. Se decora con los frutos tiernos y los brotes. Se coloca encima el medallón de ternera.



Ensalada de espárragos trigueros y sardinas con crema de aceite de oliva

Restaurante ALAMEDA

Ingredientes para 4 personas:

Para las sardinas:

8 sardinas grandes fileteadas

1/4 l. de agua de mar

1/8 l. de vinagre de sidra

1/8 l. de aceite de oliva

Para los espárragos trigueros:

16 espárragos

(pelados y escaldados)

2 c/s de aceite de oliva

8 c/c de huevas de trucha

Para la crema de aceite de oliva y cítricos:

1 yema de huevo

1/2 limón en zumo

8 c/s de aceite de oliva

1º prensada

Juliana de corteza

de limón escaldada

Elaboración:

Para las sardinas:

Fileteamos las sardinas y las limpiamos. Las introducimos en el agua de mar y vinagre durante 12 horas, las escurrimos y las ponemos en aceite de oliva para conservar.

Para los espárragos trigueros:

Pelamos y escaldamos levemente los espárragos. En una sartén con el aceite de oliva los salteamos y añadimos un poco de refrito de ajo.

Para la crema de aceite de oliva y cítricos:

Hacemos una mahonesa con la yema, el zumo y el aceite de oliva. Debe quedar espesa. Colocamos sobre la crema las cortezas de limón escaldadas.

Final y presentación:

Sobre un molde circular, colocamos las sardinas rodeando el molde y lo rellenamos con los espárragos salteados, coronados por las huevas de trucha que irán depositadas en la parte superior. En un costado, hacemos unos montoncitos de crema de oliva y cítricos.



Estofado de chipirón con sus tiras salteadas y crema de maíz

Restaurante ALAMEDA

Ingredientes para 4 personas:

600 gr. de chipirón
200 gr. de cebolla blanca pochada
1 pimiento rojo morrón
1 pimiento verde morrón

Para la salsa de chipirón:

200 gr. de cebolla pochada
1 dl. de fumé de marisco
2 tintas de chipirón

Para la salsa de maíz:

50 gr. de maíz cocido
1 dl. de crema fresca
(semi-montada)

Elaboración:

Para el chipirón:

Limpiamos el chipirón y separamos el cuerpo y los tentáculos. Con el cuerpo vamos a hacer el salteado y con los tentáculos el estofado.

Los tentáculos los cortamos en trozos pequeños y los estofamos junto con la cebolla pochada y el pimiento verde y rojo (pelados).

Para la salsa de chipirón:

Juntamos todos los ingredientes, dejamos que hiervan, trituramos y colamos.

Para la salsa de maíz:

Introducimos en la thermomix el maíz y la crema, trituramos durante 10" y colamos.

Acabado y presentación:

En un aro circular colocamos en la base el estofado y sobre ello colocamos las tiras de chipirón salteadas. En un lateral del plato colocamos la crema de maíz que la mezclamos con líneas de salsa de chipirón.



Toffe helado sobre torrefacto de frutos secos y hierbas frescas

Restaurante ALAMEDA

Ingredientes:

Para el toffe:

1/2 l. de leche
50 gr. glucosa
6 yemas
50 gr. de azúcar
75 gr. de azúcar
60 cl. de nata
40 gr. de mantequilla

Para la infusión de hierbas:

50 cl. de leche
50 cl. de nata
Vainilla
40 gr. de azúcar
Hierbaluisa, menta...

Para los frutos secos:

Pistachos garrapiñados
Cortezas de naranja garrapi-
ñadas

Elaboración:

Para el toffe:

Hervir la leche y glucosa y hacer una inglesa con las yemas y el azúcar. Mezclar ambas y lo dejamos enfriar. Introducir en la máquina heladora.

Para la infusión:

Infusionar las hierbas y especias. Tapar el recipiente durante 1/2 h.

Final y presentación:

Colocar una bola de toffe sobre la infusión de hierbas con los frutos secos y naranja confitada..



Vieiras salteadas sobre carpaccio de puerro, ensalada de espárragos y jamón ibérico

Restaurante ALAMEDA

Ingredientes para 4 personas:

8 vieiras
2 puerros gruesos (sólo lo blanco)
1 patata cocida
200 gr. de espárragos blancos
cocidos y limpios
6 c/s de aceite de oliva
Caldo de ave

Para la vinagreta:

Espárragos trigueros
Aceitunas negras
2 c/s de vinagre de Módena
8 c/s de aceite de oliva
(c/s : cucharada sopera)

Elaboración:

Para el carpaccio de puerro:

Cortamos el puerro en troncos de 8 cms. de largo.
A continuación sacamos las láminas de los puerros.
Cocemos las láminas en caldo de ave. Durante 10' aproximadamente.

Para el puré de patata montada:

Cocemos la patata, la trituramos en la thermomix y la montamos con las 6 c/s de aceite de oliva. (Rectificamos de sal).

Para la vinagreta:

Picamos en pequeños daditos los espárragos trigueros y las aceitunas negras. Mezclamos con el aceite y el vinagre de Módena.

Para la ensalada de espárragos y jamón:

Cocemos los espárragos; una vez cocidos los cortamos en finos bastones de 4 cms de largo.

Con el jamón hacemos lo mismo y lo salteamos.

Acabado y presentación:

Colocamos las láminas de puerro en el plato en forma de carpaccio de 8 cm. x 8 cm.

Sobre el puerro colocamos el puré de patata montada con aceite de oliva.

Salteamos las vieiras y las colocamos sobre la patata.

Sobre las vieiras colocamos la ensalada de espárragos y jamón.

Aliñamos por último con la vinagreta de trigueros y aceituna negra, Módena y aceite de oliva en forma de cordón por la parte de fuera.



Bonito marinado en aceite de ajos sobre migas de tomate, crema de cebolleta y aceite de cebollino

Restaurante ANDRA MARI

Ingredientes para 4 personas:

Para las migas de tomate:

4 tomates maduros
4 panes pequeños (de hacer dos días)
Aceite de oliva virgen
Vinagre de sidra, sal

Para el bonito marinado:

2 lomos de bonito
Aceite de girasol
Agua, sal gorda y 4 ajos

Para la crema de cebolleta:

4 cebolletas hermosas
Agua, sal
50 ml. de nata

Para el aceite de cebollino:

Aceite de girasol
1 manojo de cebollino, sal

Para el crujiente de cebolleta:

3 cebolletas
Aceite de girasol
Glucosa, fondant

Elaboración:

Para las migas:

Limpiar los tomates, trocearlos y pasarlos por la thermomix; colar y añadir aceite, vinagre y sal al gusto. Con el pan bien seco tritarlo de forma que quede como el pan rallado. Mezclarlo con lo anterior y guardar en cámara.

Para el bonito marinado:

Cocer a fuego muy suave 4 cabezas de ajo con 2 litros de aceite de girasol; escurrirlo y reservar.

Meter el bonito en lomos a marinar en agua con sal durante 8 horas. Escurrir, secar y meter en el aceite con ajo durante al menos 4 horas.

Para la crema de cebolleta:

Con los tallos de las cebolletas hacer un caldo corto y con el resto picarlas en juliana y pocharlas hasta que se ablanden en una cazuela con un poco de aceite; añadir el caldo y cuando rompa a hervir pasar por la thermomix añadiéndole la nata líquida y sal.

Para el aceite de cebollino:

Triturarlo en la thermomix, colarlo y meterlo en un biberón.

Para el crujiente de cebolleta:

Pochar las cebolletas, escurrirlas y secarlas bien en el horno. Mezclar la glucosa y el fondant y hacer un caramelo claro, añadir la cebolleta y extenderlo en un silpat y con ayuda de un rodillo estirarlo para que quede muy fino.

Acabado y presentación:

Poner en el plato con ayuda de un molde las migas de tomate, alrededor una cucharada de crema, sobre las migas unas rodajas del bonito, y sobre todo el plato unas tiras de aceite de cebollino y para adornar el crujiente de cebolleta.



Brandada de bacalao en salazón de choriceros

Restaurante ANDRA MARI

Ingredientes:

Para el bacalao:

4 morros de bacalao desalado
"Giraldó" (80 gr. aprox.)

Para la salazón:

100 gr. de bacalao en salazón,
1 dl. aceite de oliva virgen extra,
4 pimientos secos, 4 cl. caldo de
cebolla fresca, 4 cl. aceite confita-
do de hongos, 10 gr. de perifollo.

Para el caldo de bacalao:

400 gr. de pieles de bacalao,
4 cl. de caldo de verduras y pollo
clarificados, 5 gr. de ciruelas
secas, 10 gr. de tomates asados,
5 gr. de perifollo, 50 gr. de almendra
tierna.

Para el marinado:

40 ml. de zumo de tomate clari-
ficado, 80 ml. de aceite del confita-
do de pimientos, 40 ml. de
caldo de bacalao.

Además:

1 dl. reducción de vinagre de
Módena "15 años"
4 mini cebolletas tiernas.

Elaboración:

Para la salazón:

Desmigar el bacalao en salazón y pasar por la brasa a 10 cm. de altura durante 30 segundos. Repetir la operación 2 veces. Reposar el bacalao en aceite de oliva hasta la hora del pase.

Cocer a 90° C los pimientos, durante 10 minutos. En dos caldos de cebolletas, escurrir bien y confitar en el aceite de hongos con el perifollo, en bolsa de vacío, durante 4 horas a 40° C. Dejar enfriar y sacar la pulpa de los pimientos. Reservar en el aceite para el pase.

Para el caldo de bacalao:

Infusionar las pieles y la almendra a 80° C durante 2 horas en el caldo clarificado. Enfriar a temperatura ambiente, colar y añadir el tomate y la ciruela en daditos enanos, más el perifollo.

Escaldar la cebolleta y reservar.

Para el bacalao:

Atemperar 15 minutos el bacalao y marinar otros 15 min. en el consomé de tomate. Calentar el resto de la marinada (aceite de hongos más el caldo de bacalao) a 50° C e inyectar en el corazón del bacalao con la piel hacia abajo, hasta obtener 35° C en el interior. Reposar y retirar la lágrima pequeña y la piel.

Final y presentación:

Disponer de un trazo de sal de bacalao. Paralelo a éste, otro de pulpa de choriceros, con unas gotas de reducción de Módena. Al lado, colocar el taco de bacalao y sobre éste, apoyar la cebolleta mini y napar el taco con el consomé de bacalao, el tomate, las ciruelas y las hierbas.



Cuajo de colmenillas y espárragos naturales con néctar de patata

Restaurante ANDRA MARI

Ingredientes:

Para el cuajo:

40 gr. de colmenillas

100 ml. de leche de oveja

cuajo

sal

Para el néctar y los espárragos:

4 unidades de patata Ratte de 20 gr. aprix.

un bulbo de "lemon grass"

200 ml. jugo de cocción de espárragos

10 gr. espesante natural

en polvo por 100 gr. de jugo

4 espárragos naturales blancos

120 gr. colmenillas

10 gr. de trufa

40 gr. de muesli "Bio"

Elaboración:

Para el cuajo:

Infundiar la leche con las colmenillas mientras se preparan cuatro cuencos hondos con dos gotas de cuajo cada uno. Seguidamente, se pone la leche a 45° C y se cuaja en la vajilla.

Para el néctar y los espárragos:

En cuanto al néctar, lavar las patatas con piel y cocerlas por espacio de 45 minutos a fuego lento, muy suave; luego, añadir el lemon grass y tapar con papel transparente, dejando infundiar. Colarlo, añadir el espesante y reservar a temperatura ambiente.

El siguiente paso es tomar los espárragos y pelarlos, quitándoles la parte final. Sacarles tiras finas, de atrás hacia delante, sin llegar a las yemas. Escaldar éstas y reservar. Después, escaldar y reservar también las colmenillas.

Final y presentación:

Tostar ligeramente el muesli, antes de mezclarlo con el aceite de oliva.

A la hora de emplatar el conjunto, en la vajilla donde tenemos la cuajada, colocar ordenadamente las tiras de espárrago. Junto a éstas, colocar las colmenillas y las yemas de los espárragos que previamente habremos salteado. Cruzar toda la cuajada con una tira de muesli y rallar la trufa al momento, por encima de la cuajada. Por último, se puede servir el néctar de patata.

Nota:

Para que los espárragos queden tersos y crujientes, poner las tiras en agua con hielo y un poco de sal; en su cocción, añadir algo de azúcar y sal para contrarrestar la acidez.



Foie en costra de pan, cerezas saladas, jugo de rúcula y toques de ahumado

Restaurante ANDRA MARI

Ingredientes para 4 personas:

Para el foie:

Terrina de foie

1 bollo de pan congelado

Sal ahumada

Para la gelée de cerezas saladas:

250 gr. de puré de cerezas

3 hojas de gelatina

Sal Maldon

Para el jugo de rúcula:

1 paquete de rúcula

1 huevo

Aceite

Sal

Elaboración:

Para el foie en costra de pan:

Cortar el bollo de pan en la cortadora de fiambre de forma alargada.

Cortar el foie en rectángulos alargados y envolverlos sobre el pan.

Añadir sobre cada pan con foie, sal ahumada (muy, muy poco).

Para las cerezas:

Hacer una gelée de cerezas mezclando la fruta con la gelatina y con un poco de sal Maldon. Una vez hecha, cortarla en cuadrados.

Para el jugo de rúcula:

Licuar la rúcula. Al jugo resultante añadirle sal para reforzar su sabor.

Batir el huevo e ir añadiéndole aceite y jugo de rúcula hasta conseguir una mahonesa homogénea.

Final y presentación:

Asar a la plancha el foie en costra de pan (por todos los lados) y colocar en el plato junto a la gelée y encima de una fina línea de jugo de rúcula.

A un lado espolvorear una pequeñísima gota de sal ahumada, sin que la sal toque ninguno de los otros componentes del plato.



Leche con sopas y helado de pan de centeno

Restaurante ANDRA MARI

Ingredientes para 4 personas:

Para la leche con sopas:

1/2 l. de leche

75 gr. de leche condensada

4 rebanadas de pan de molde

5 gr. de canela

Pan de centeno

Esencia de nueces

Para el helado de pan de centeno:

9 gemas

1/2 l. de leche

1/2 l. de nata

300 gr. de azúcar

Para el guirlache de pan:

2 barras de pan

200 gr. de azúcar

200 gr. de margarina

Elaboración:

Para la leche cremosa:

Hervir la leche con la esencia de nueces. Retirar del fuego y añadir la leche condensada removiéndolo.

Reservar en la cámara.

Para el pan de base:

El pan de centeno meterlo al horno. Secarlo y dejar reposar durante un día en un lugar húmedo pero caliente.

Por otro lado, hacer un pan de molde casero (receta básica). Cortar el pan de molde en láminas y meterlo en una placa rectangular, que habremos impregnado con canela en polvo.

Echar en la placa leche que habremos calentado a 60° C, muy poco a poco para no romper el pan (la leche sólo debe cubrir la mitad del grosor del pan).

Dejar reposar durante un día para que el pan absorba la leche.

Pasado el día de reposo mezclar los dos tipos de pan y meterlos en la thermomix a 70° C, hasta conseguir una pasta homogénea.

Para el helado de centeno:

Hacer una crema inglesa y mezclarlo con el guirlache crujiente. Montar en la heladora.

Acabado y presentación:

A la hora de servir, sobre el cuenco poner una capa finísima de leche condensada, encima el pan de molde y sobre el pan nueces en polvo, muy pocas, mezcladas con canela.

Por otro lado, hervir la leche cremosa y añadir sobre el pan.

Decorar encima con una nuez cristalizada.

El helado sacarlo en una cucharilla en forma de quenefa, y colocarlo sobre el plato base del postre.



Merluza a la koxkera

Restaurante ANDRA MARI

Ingredientes para 4 personas:

Para los lomos de merluza:

4 lomos de merluza de unos 150 gr. cada uno, 5 dl. de fumé de pescado, 1 dl. de txakoli, ajos y perejil picados, aceite y sal.

Para las almejas en gelée de espárragos:

4 almejas de cuchillo, 2 hojas de gelatina, 2 dl. de caldo de espárragos.

Para la crema de guisantes:

400 gr. de guisantes pelados, 1 cebolleta, 1 dl. de aceite de hongos, 1 cabeza de hongo confitado, 5 dl. de caldo de carne, aceite de perejil, 200 gr. de hojas de perejil, 1 dl. de aceite de oliva, pimienta blanca y sal.

Para los raviolis de yema de huevo y ajo:

4 lonchas cuadradas de pasta fresca, 2 dientes de ajo gordos, 4 huevos de codorniz.

Para el puré de kokotxas:

100 gr. de kokotxas, ajo y perejil picados, aceite de oliva, puré de patata y sal.

Elaboración:

Para los lomos de merluza:

En una sartén poner a dorar unos ajos. Cuando empiece a dorar, añadir el perejil picado, el txakoli y el fumé. Incorporar los lomos de merluza, primero por la piel, darles la vuelta y dejar que se terminen de hacer por el otro lado.

Para las almejas en gelée:

Abir las almejas al vapor, sacarlas de la concha y meterlas en unos moldes pequeños. Templar el caldo y añadir las hojas de gelatina una vez ablandadas. Llenar los moldes con el caldo hasta cubrir las almejas.

Para la crema de guisantes:

Pochar la cebolleta muy picada con el aceite de hongos. Cuando esté pochada, pero sin dorarse, añadir la cabeza de hongo y los guisantes. Rehogar y añadir el caldo de carne. Justo cuando empiece a hervir, retirar pasar por la turmix y colar. Probar de sal y reservar caliente.

Para el aceite de perejil:

Poner un cazo a hervir con agua y sal. Añadir las hojas de perejil y, en el momento en que empiece a hervir, escurrirlas y echar a un cazo con el aceite caliente. Retirar del fuego pasar por la turmix. Colarlo y poner a reducir durante 10 min.

Para los raviolis de yema:

Escaldar los huevos en agua con sal y vinagre durante 1/2 min. Retirarlos a agua fría. Cocer la pasta y cortarlas en trozos cuadrados. Pelar los ajos y filetearlos muy finos con un cuchillo muy afilado. Cocerlos en agua con sal. Poner la pasta, la yema de huevo sin clara en vuelta en los ajos, un poquito de crema de ajos por encima y cerrar la pasta en forma de sobre.

Para el puré de kokotxas:

Hacer las kokotxas al pil-pil, escurrir, pasar por la thermomix y colar. Si queda ligero añadirle un poco de puré de patatas.

Final y presentación:

Poner en el centro del plato una cucharada de crema de guisantes y sobre él el lomo con la piel hacia arriba. Enfrente un ravioli, la almeja en gelée y una cucharadita de puré de kokotxas. Terminar con una cucharada de aceite de perejil decorando el plato.



Crema de almendras con cuajada de espinacas y toffe de maíz

Restaurante ARBOLA GAÑA

Ingredientes:

Para el cuajado de espinacas:

1/2 l. de nata, 200 gr. de espinacas, 1 huevo, 300 gr. de chocolate blanco.

Para el toffe de maíz:

200 gr. de azúcar moreno, 200 gr. de nata, 300 gr. de puré de maíz (maíz licuado).

Para la teja de pasta de kadais:

100 gr. de pasta de kadais, 75 gr. de azúcar, 5 gr. de café soluble, 25 gr. de mantequilla.

Para la crema de queso:

200 gr. de queso batido de cabra, 200 gr. de chocolate blanco fundido, 200 gr. de yogur casero.

Elaboración:

Para el cuajado de espinacas:

Semi-montar la nata, fundir el chocolate blanco, blanquear las espinacas y triturarlas. Al puré de espinacas añadirle el huevo, batir, añadir el chocolate blanco y por último la nata semi-montada. Estirar entre dos hojas de film, reservar.

Para el toffe de maíz:

Colocar el azúcar moreno con un poco de agua al fuego; cuando adquiera el punto de caramelo rubio añadir la nata culinaria y reducir un poco. Añadir después el puré de maíz y reducir hasta que adquiera el punto de un toffe. Reservar.

Para la teja de pasta de kadais:

Pintar un teflón con mantequilla. Colocar encima la pasta de kadais deshilachada y por último espolvorear con el azúcar y el café. Hornear a 180° C durante 6 minutos. Cortar y reservar.

Para la crema de queso:

Batir todos los ingredientes. Introducir en la cámara y reservar.

Final y presentación:

Colocar un poco de crema de queso, luego una raya de toffe de maíz, encima el cuajado de espinacas y por último la teja de pata de kadais.



Lechón con tallos y pino

Restaurante ARBOLA GAÑA

Ingredientes

Para el lechón:

1 lechón

Grasa de pato

Canela

Corteza de limón

Ramas de pino

Aceite de pino

Para los salsifis:

Salsifis

Apio nabo

Sal

Jugo de piñones de pino

Además:

Aceite y sal

Elaboración:

Para el lechón:

Partir el cochinillo en trozos y meterlo a confitar en grasa de pato, con un trozo de canela, corteza de limón, unas ramas de pino y un poco de aceite de pino. Confitar a fuego muy lento durante 2 horas y media.

Para los salsifis:

Pelar y escaldar el salsifi. Acompañar de un poco de apio-nabo picado, escurrir y sazonar con un poco de jugo de piñones de pino.

Final y presentación:

Dorar los trozos del cochinillo. Recuperar del fondo de la cazuela un poco del jugo reducido y salsear con él. Guarnecer con los salsifis.



Pulpo en virutas con crema de coliflor y almendras tostadas

Restaurante ARBOLA GAÑA

Ingredientes

*1 pulpo de unos 4 kg. de peso
antes de la cocción*

Agua

Sal Maldon

Aceitunas negras

Para la crema de coliflor y almendras:

1 coliflor

Agua

Leche de almendras

Aceite de almendras

Sal

Para el jugo de piperrada:

Unas cebolletas

Pimientos verdes

1 diente de ajo

Aceite de oliva

Jugo de ave

Elaboración:

Cocer el pulpo en agua sin sal. Espolvorearlo con sal Maldon y una vez frío cortar en la cortadora de fiambres a lo largo y montar las rosas tal y como aparece en la fotografía.

Por otro lado, deshuesar las aceitunas negras y deshidratarlas en el horno. Luego picarlas y reservar.

Para la crema de coliflor y almendras:

Poner a cocer una coliflor en un recipiente que tenga la mitad de agua y la mitad de leche de almendras. Una vez cocida pasarla por la thermomix montándola con un poco de aceite de almendras.

Para el jugo de piperrada:

Pochar una cebolletas, pimientos verdes finos y un diente de ajo en aceite de oliva. Cuando esté pochado mojar con un poco de jugo de ave. Dejar reducir y pasar por una estameña hasta obtener un jugo fino.

Final y presentación:

Poner el puré de coliflor, luego la rosa de pulpo templada, por último el jugo de piperrada. Espolvorear con sal Maldon y aceitunas deshidratadas.



Terrina de foie con crispis de arroz y jugo gelatinoso de soja

Restaurante ARBOLA GAÑA

Ingredientes:

Para el foie:

Foie
sal
pimienta
jugo concentrado de Jabugo
agua y hielo.

Para el jugo gelatinoso de soja:

4 tomates muy maduros
1,5 hojas de gelatina
salsa de soja.

Para las aceitunas deshidratadas:

Aceitunas negras
agua.

Para los crispis de arroz:

Aceite de girasol
fideos de soja, sal.

Elaboración:

Para el foie:

Desvenar el foie una vez que esté templado teniendo cuidado de que no se desmenuce mucho. Salpimentar.

Introducir en una bolsa de vacío con un poco de jugo concentrado de Jabugo. Escaldar el foie en agua a 65° C durante 15 minutos y luego refrescarlo en agua con hielo. Introducirlo en la cámara por lo menos durante 24 horas.

Para el jugo gelatinoso de soja:

Triturar en la thermomix 4 tomates muy maduros y luego colocar el puré resultante en un chino de estameña en la cámara hasta el día siguiente para así recoger en un recipiente todo el agua de precipitación que es lo que interesa. Atemperar una pequeña parte del agua y medirla añadiendo 1,5 hojas de gelatina por cada 1/2 litro de jugo. Sazonar con un poco de salsa de soja hasta obtener el punto deseado.

Reservar.

Para las aceitunas deshidratadas:

Colocar las aceitunas negras deshuesadas en la estufa del horno y dejarlas hasta que se queden totalmente deshidratadas; una vez secas molerlas.

Para los crispis de arroz:

Colocar aceite de girasol al fuego y dejar que se caliente bastante. Añadir los fideos de soja troceados y freírlos hasta que se hinchen. Escurrir en un papel absorbente y reservar.

Final y presentación

Hacer la terrina y disponer los elementos tal y como aparecen en la fotografía.



Bacalao confitado con sopa de menta y almendra amarga

Restaurante ARETXONDO

Ingredientes

Para el bacalao:

Lomo de bacalao desalado
Aceite de oliva virgen extra 0,4*
Guindilla
Ajo

Para el puré de almendra:

Almendra cruda
Agua
Sal

Para la sopa de menta:

1/2 l. de agua
2 manojos de menta
50 gr. de azúcar moreno
sal
tapioca

Elaboración:

Para el bacalao:

Freimos el aceite de oliva con los ajos y la guindilla, estos sin que se quemen en el aceite. Después dejamos templar, mientras marcamos el bacalao en la plancha por la parte de la piel y una vez fuera lo metemos en el aceite a 65° durante 5 minutos dependiendo del grosor del bacalao, escurrir y listo.

Para el puré de almendra:

Ponemos las almendras en la thermomix con el agua y la sal, dándole temperatura a ésta y hasta conseguir un puré homogéneo.

Para la sopa de menta:

Hacemos una infusión salada de menta poniéndolo a nuestro gusto de sal y de azúcar, escurrimos una vez hecha la infusión y ligamos el caldo con la tapioca. Lo colamos y lo reservamos en un baño maria para su utilización.

Para el acabado:

Montar el conjunto en un plato soper con los tres ingredientes principales y colocar la tapioca seca y frita encima.



Gratinado de café y almendras con sorbete de caramelo al Grand Marnier

Restaurante ARETXONDO

Ingredientes para 4 personas:

Para el gratinado de café y almendras:

1/2 l. de leche

4 gemas

100 gr. de azúcar

50 gr. de almendras picadas

40 gr. de café soluble o 2 cafés muy concentrados.

Para el sorbete de caramelo Grand Marnier:

250 gr. de azúcar

3 dl. de agua

1 limón

1 l. de agua

300 gr. de azúcar

50 gr. de anticristalizante especial para sorbetes

1 dl. de Grand Marnier.

Para el merengue:

3 claras de huevo

180 gr. de azúcar.

Elaboración:

Para el gratinado de café y almendras:

Elaborar una crema inglesa poniendo a cocer la leche. En otro recipiente, mezclar el resto de los ingredientes y cuando la leche rompa a hervir, verter sobre esta mezcla, dejando al fuego mínimo 4 ó 5 min. a 80° C hasta que la crema adquiera su punto perfecto.

Para el sorbete de caramelo al Grand Marnier:

Poner el azúcar, el agua y el zumo de limón en un cazo de cobre para elaborar el caramelo. Estará en su punto cuando adquiera el color marrón oscuro pero sin que empiece a echar humo.

Por otro lado, poner a cocer el agua con el azúcar y el anticristalizante (mezclados ambos previamente). Cuando el agua rompa a hervir, bajar el fuego y añadir suavemente el caramelo. Tener la mezcla a fuego bajo hasta que se disuelva la mezcla. Dejar enfriar. Añadir el Grand Marnier e introducir en la sorbetera.

Final y presentación:

Montar el merengue con las claras y el azúcar y mezclar suavemente con la crema. Introducir en un molde de soufflé y gratinar hasta que adquiera el color adecuado. Servir a un lado del plato el gratinado y al otro el sorbete en pequeña copita de licor. Adornar con finos hilos de caramelo.



Lubina asada al horno con fideuá a la menta y espagueti de algas

Restaurante ARETXONDO

Ingredientes

Para la lubina:

200 gr. lomo de lubina desescamada

Refrito de aceite y ajo picado

Sal

Para la fideuá a la menta:

20 gr. fideos

1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra

1/2 diente de ajo picado

50 gr. de caldo de carne

1 sobre de infusión de menta

Para las algas:

20 gr. de algas naturales

1 cucharada sopera de salsa de algas, aceite de oliva

Para la salsa amarga de avellanas:

200 gr. de avellanas limpias

50 gr. de jugo de carne

50 gr. de aceite, sal y zedoaria

Elaboración:

Para la lubina:

Tener limpio y preparado el lomo de lubina para la hora de ser servido. En ese momento sazónarlo, marcarlo en la plancha y asarlo en el horno a 180° C durante unos 5 min aprox, según el tipo de horno. Por último terminar de asar con un refrito de aceite y ajo picado.

Para la fideuá a la menta:

En un cazo ponemos el aceite de oliva con el ajo picado, rehogamos los fideos, mojamos con el caldo de carne y le incorporamos la infusión de menta; poner a punto de sal.

Para las algas:

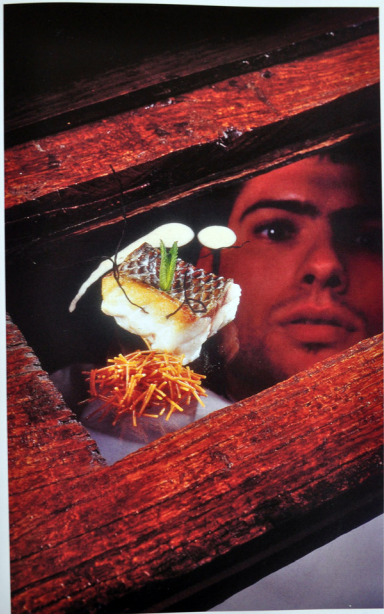
Rehidratarlas y saltearlas con un poco de aceite en el momento del servicio.

Para la salsa amarga de avellanas:

Triturar bien en la thermomix las avellanas limpias con el jugo de carne, el aceite de oliva, la sal y zedoaria.

Final y presentación:

Disponer la lubina asada sobre un fondo de fideuá a la menta. En uno de los lados acompañarlo de las algas rehidratadas y salteadas en aceite. Dibujar una línea con la salsa amarga de avellanas.



Tronco de entrecôt a las finas hierbas con caldo corto de pimienta negra

Restaurante ARETXONDO

Ingredientes:

Para la crema de patata:

1/2 l. de nata líquida
1 kg. de patata cascada
200 gr. de mantequilla

Para la costra de finas hierbas:

80 gr. de puré de patata
30 gr. de perejil
30 gr. de cebollino
30 gr. de albahaca

Para el caldo corto de pimienta negra:

1 l. de consomé
100 gr. de pimienta negra

Para el entrecôt:

Corte de la parte estrecha de la cinta de chaleta

Elaboración:

Para la crema de patata:

Poner los ingredientes en una cazuela durante 15 minutos y después pasarlos por la thermomix. Reservar.

Para la costra de finas hierbas:

Le añadimos a la crema de patata estando ésta en la thermomix, el perejil, el cebollino y la albahaca. Reservar la crema.

Para el caldo corto de pimienta negra:

Poner a hervir el consomé con la pimienta negra en grano hasta que reduzca a la mitad su volumen inicial; colarlo y reservarlo al baño María.

Final y presentación:

Cortar el entrecôt en trozos de 100 gr. Sazonar y marcarlo en la plancha por los dos lados. Sacarlo a una bandeja y naparlo con la crema de finas hierbas.

Seguido lo gratinamos en la salamandra.

Mientras se está elaborando este proceso, ponemos el caldo corto en un plato sopero previamente calentado. Cuando esté gratinado el entrecôt emplatarlo.



Ave de invierno con su gelatina templada y tomate asado

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para las becadas:

2 becadas

4 lardas de tocino (fino y blanco)

Sal

Jengibre

Para el mojo:

25 gr. de almendra

15 gr. de mostaza de Dijon

25 gr. de aceite de oliva 0'4°

50 gr. de verdura pochada

Una pizca de perejil picado

Tomillo

Sal

Para la gelatina de la becada:

2 carcasas de becada con sus
intestinos e hígados

3 cebollas

2 zanahorias

3 puerros

400 gr. de agua

Elaboración:

Para la becada:

Separaremos las pechugas junto con el alón.

Las patas, las cáscaras, vísceras y los hígados los reservaremos para el paso nº 3.

Una vez separadas las pechugas, sazonaremos con sal y jengibre. Seguidamente las untaremos con el mojo. Cubrir cada una con el tocino.

En el momento de servir, pasar por la sartén coloreando ambos lados; dejar reposar 5 minutos. En la misma sartén desglasaremos con el jugo que nos sobra en el paso nº 3 y haremos una pequeña salsa.

Para el mojo:

Pasaremos todos los ingredientes por una turmix.

Para la gelatina de la becada:

Rehogaremos las carcasas junto con el aceite. Añadiremos sus intestinos e hígados.

Flambear y reducir. Mezclar con la verdura pochada. Mojaremos con la mitad de agua y la otra mitad se la añadiremos al final. Tiene que reducir suavemente.

Clarificar el jugo a fuego muy lento, junto con un puerro y una zanahoria más las claras indicadas. Colar.

Reservaremos la mitad del jugo para desglasar la sartén del salteado y elaborar la salsa.

Saltear las patas con un poco de aceite y cocerlas. Desmiggar. Reservar.

Montar en flexipanes planos las gelatinas rellenas de habas, nabos y el desmigado de las patas.



25 gr. de nabo en dados pequeños

25 gr. de habas peladas

4 patas de becada

1,5 gr. de agar agar

Acríte, Cognac y sal

Para el tomate asado:

1 tomate maduro

Aceite de oliva 0'4

Sal

Tomillo

Pimienta negra

Para la flor de coliflor:

100 gr. de coliflor

6 gotas de vinagre de malta

Aceite de oliva 0'4

Para la almendra:

25 gr. de almendra laminada

Sal

Para el tomate asado:

Escaldar y pelar el tomate. Retirar las pepitas. Extender el tomate sobre una bandeja plana.

Sazonar (con sal, pimienta negra, tomillo y aceite de oliva).

Cocer en el horno a 180° C hasta que veamos que está cocido.

Para la flor de coliflor:

Cortar con unas tijeras la parte blanca exterior de la coliflor (la flor).

Una vez cortada, macerar con el vinagre de malta y el aceite de oliva.

Para la almendra:

Hornear la almendra a 175° C hasta que coja la coloración idónea. Sazonar.

Acabado y presentación:

Colocar en el centro del plato la lámina de gelatina rellena. Al lado izquierdo colocar la pechuga y debajo de ella irá una lámina de tomate asado decorado con la flor de coliflor y almendra. Salsear a los lados de la pechuga. Decorar con una rama de tomillo y romero.

El chipirón como estrella

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para el chipirón:

12 chipirones pequeños de anzuelo

Para el mojo de tomate:

1 tomate maduro (pelado y despepitado)

15 gr. de almendra frita

10 gr. de pan remojado

1/4 huevo cocido

1/4 diente de ajo

50 gr. de aceite de oliva 0'4

30 gr. de agua

1/2 pimiento chorricero (sólo la carne)

5 gr. de vinagre de Jerez

3 hebras de cártamo

40 gr. de aceite de oliva virgen

Sal, pimienta negra, zarzaparrilla en polvo

Para el interior del chipirón:

40 gr. de carne de chipirón

2 aceitunas negras deshuesadas

1/2 c.s. de aceite de oliva virgen

Sal y pimienta negra

Elaboración:

Para el chipirón:

Limpiar bien los chipirones en entero y separar los cuerpos. Guardar la tinta, aletas y tentáculos que utilizaremos junto con la sepia para la salsa.

Hacer dos cortes paralelos en la parte cóncava (final) del chipirón. Reservar.

Para el mojo de tomate:

Mezclar todos los ingredientes excepto el aceite de oliva virgen y triturarlos en conjunto hasta que quede una mezcla homogénea. Sazonar. En el último momento añadir el aceite de oliva virgen.

Para el interior del chipirón:

Picar el chipirón (crudo) muy fino al igual que las aceitunas. Añadir el aceite. Sazonar el conjunto.

Para las moras:

Extraer las pequeñas bolitas de las moras. Reservar.

Para la espuma de pimiento verde

Licuar los pimientos y la naranja. Con la ayuda de una batidora pequeña batir el licuado hasta lograr la espuma en la superficie del licuado. Reservar.

Para la salsa de aceitunas negras y tinta de chipirón

Picar la cebolla, los pimientos y el ajo en juliana y rehogarlo todo con aceite.

Por otro lado limpiar la sepia y separar la tinta (añadir a las ya reservadas). Picar toda la carne que tengamos de sepia y chipirones en pedazos no muy pequeños.

Para las moras:

2 moras

Para la espuma de pimiento verde:

4 pimientos verdes

1 naranja

Para la salsa de aceitunas negras y tinta de chipirón:

1 sepia (300 gr.)

1 cebolla

2 pimientos verdes

1 diente de ajo

1 tomate pequeño

1/4 dl. de aceite de oliva

1/2 vaso de vino tinto

8 aceitunas negras deshuesadas
sal

Además:

Salsa de frambuesa

Cuando la verdura esté hecha añadir la carne de chipirón y sepia. Rehogarlo todo en conjunto. Incorporar el tomate cortado en pedazos y cocer hasta que apenas se deshaga; mojar con el vino y dejar reducir; añadir las tintas diluidas en agua. Mezclar todo bien y cubrir con agua.

Dejar cocer unos 30 minutos a fuego medio. Separar toda la carne y triturar el resto. Colar.

Añadir las aceitunas cortadas por la mitad y dejar cocer durante 5 minutos en la salsa. Triturar y colar. Sazonar.

Final y presentación:

Introducir los chipirones por el mojo aceitado y pasarlos por la plancha por ambos lados de tal modo que queden como una flor.

En el fondo del plato hacer unos diseños con la salsa e intercalar algunas moras y unas gotas de salsa de frambuesas. Colocar en el plato los chipirones dejando cierta distancia entre uno y el otro. Introducir en su interior las verduritas y sobre ellas la espuma.



Pompas de fresa

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para el azúcar especiado:

100 gr. de azúcar
10 gr. de albahaca seca
10 gr. de orégano
5 gr. de perejil seco
1 gr. de pimienta negra
3 gr. de menta fresca

Para la brocheta:

1 pera, 1 kiwi, 1 manzana,
1 melocotón, 1 mango, 1 plátano,
1 cereza, 1 melón, 4 fresas

Para la base de fresas:

40 gr. de puré de fresas
25 gr. de hielo seco.

Para la salsa especiada:

300 gr. de zumo de naranja
75 gr. de pulpa de fresa
40 gr. de azúcar
1 c.c. de tomillo, 1 c.c. de orégano,
1 c.c. de lavanda, 1 c.s. de hibis-
cus, 1 c.c. de jengibre, 1 c.c. de
regaliz en polvo, 4 c.c. de tandoo-
ri, 10 granos de pimienta negra,
8 granos de pimienta de Sechuán,
2 anises estrellados

Para el batido de fresas:

1/2 l. de leche entera
30 gr. de puré de fresas
30 gr. de azúcar normal

Elaboración:

Para el azúcar especiado:

Mezclar bien todos los ingredientes. Reservar.

Para la brocheta:

Cortar la fruta en cuadrados de 4x4 aprox. con las frutas elegidas. Untarlas en el azúcar y ponerlas encima de una brasa suave caramelizándolas ligeramente por ambos lados. Reservar.

Para la base de fresas:

Introducir en el vaso en primer lugar el puré y después el hielo seco. Reservar.

Para la salsa especiada:

Hervir todo el conjunto y dejar cocer durante 12 minutos a fuego lento. Colar.

Para el batido de fresas:

Mezclar bien todos los ingredientes en frío. Reservar.

Final y presentación:

Sobre un plato sopero colocar las frutas y a su lado el vaso de tubo con la base de fresas en su interior. La camarera verterá sobre el interior del vaso el batido de fresas que generará una serie de pompas. Una vez transcurridos 45 segundos la camarera retirará el vaso quedando las frutas rodeadas por pompas de fresa.



Lacado de pichón

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para el pichón:

4 pichones
4 láminas de puerro
2 l. de agua
50 gr. de hígaditos de pichón
(o foie gras)
4 ciruelas pasas deshuesadas
picadas
5 dátiles deshuesados y picados
1 pomelo
sal

Para la piel lacada:

La piel de los pichones
2 c.s. de maltosa, 1 c.s. de glucosa,
2 c.s. de vinagre de Jerez, 1 c.c. de
la mezcla de pimientas roja y
blanca, badiana (anís estrellado)
y sal.

Elaboración:

Para el pichón:

Colocar los pichones encima de una rejilla. Rociar con agua hirviendo por todos sus lados para quitarles la piel sin romperla. Proceder a su lacado 6 horas antes de la elaboración del pichón.

Deshuesar el pichón sacando las pechugas por un lado así como los muslos de los que quitaremos el hueso central. Salpimentar y extender sobre las pechugas trocitos de los hígados o de foie, de ciruela picada, los dátiles picado así como los taquitos de pomelo.

Envolver las pechugas en láminas de puerro. Marcar las pechugas en una sartén antiadherente a fuego vivo. Introducir las al horno y asar las pechugas cinco minutos a 180° C. Dejar reposar en un lugar caliente durante 10 min.

Mientras, saltear durante un par de minutos los muslos deshuesados que previamente habremos rellenado con trocitos de dátil. Dejar reposar al calor 5 minutos. Quitar los envoltorios de puerro y el relleno de las pechugas y reservar para la salsa.

Para la piel lacada:

Con 6 horas de antelación secar perfectamente la piel de los pichones con un paño. Mezclar el resto de los ingredientes en un cazo y poner a fuego suave. Calentar sin llegar a hervir. Untar la piel de los pichones con esta preparación, mediante una brocha. Entonces dejar secar las pieles untadas en un lugar templado y con corriente de aire durante 6 horas (un ventilador, por ejemplo). Transcurridas, colocar las pieles entre 2 medios cilindros y 2 papeles antiadherentes y hornear a 160° C. Sacar y recortar las pieles a la medida de cada pechuga con unas tijeras.



Para la salsa:

1 dl. de caldo de verduras
hojas de salvia y melisa
1 c.s. de aceite de nuez
sal
el desglasado de los pichones.

Para la guarnición:

4 bastones de espárragos verdes
4 bastones de ruibarbo macerados
en azúcar
4 frambuesas
la pulpa de 1 pimiento choricero
cáscara de pomelo cortado en
juliana
1/2 dl. de aceite de oliva
sal
unas hoja de salvia o melisa

Para la salsa:

Recuperar el jugo de la sartén del asado del pichón. Saltear allí las envolturas de puerro y los ingredientes del relleno reservados. Agregar el caldo y las hierbas aromáticas y reducir hasta tomar color. Triturar, colar y rectificar de sal. Fuera del fuego añadir la cucharada de aceite de nuez removiendo bien.

Para la guarnición:

Saltear el conjunto de ingredientes, salvo las frambuesas, en el aceite a fuego vivo. Al final, agregar las frambuesas, justo antes de sacar del fuego. Dar punto de sal.

Final y presentación:

Salsear en la base del plato dibujándolo irregularmente. Colocar encima la pechuga de pichón así como su muslito. Dar un golpe de calor en el horno o en la gratinadora. Verter un poco de salsa caliente por encima. En un costado colocar la guarnición. Sobre la pechuga disponer la piel lacada. Decorar con unas hojas de salvia o melisa.

Lubina con vieiras y ceniza de puerros

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para el mojo de escaramujo:

1 chalota
1 baya de escaramujo
2 frambuesas
40 gr. de aceite de oliva
Una pizca de jengibre
Una pizca de regaliz en polvo
1/2 c.c. de azúcar glass
1/2 c.c. de mijo claro
1 c.s. de almendras tostadas
1 c.c. de vinagre de Jerez

Para la ceniza de puerro:

3 puerros (sólo lo verde)
100 gr. de aceite de oliva

Para la guarnición:

100 gr. de chipirones en tiritas finas
2 espárragos verdes y 1 ajo fresco (ambos en brunoise)
1 c.c. de sésamo
1 c.s. de aceite de oliva (1 c.s. de mojo de escaramujo)

Elaboración:

Para el mojo de escaramujo:

Pochar la chalota con un poco de aceite, añadir el resto de los ingredientes. Saltear todo al fuego y añadir en frío el resto del aceite de oliva.

Para la ceniza de puerro:

Lavar los puerros y colocarlos sobre una parrilla al fuego hasta que estén absolutamente quemados; triturar y batir con el aceite; seguidamente colar con una estameña.

Para la guarnición:

Saltear los chipirones a fuego vivo con el aceite de oliva junto con la brunoise de espárragos verdes y ajos frescos, agregar también el sésamo.

Para el mojo de pistachos:

Juntar el mojo de escaramujo con el resto de los ingredientes y batir todo hasta emulsionar un poco.

Para la lubina:

Hornear la lubina sazonada a 180 grados de 5 a 8 minutos (según el grosor), untando previamente con el mojo de escaramujo.

Para el mojo de pistachos:

3 c.s. de mojo de escaramujo
20 gr. de pistachos picados
6 hojas de espinacas blanqueadas

Para la lubina:

4 filetes de lubina (100 gr. cada uno)
1 cucharada de aceite y sal

Para las vieiras:

8 vieiras
1/2 diente de ajo picado
1 c.c. de aceite de sésamo
1 c.c. de aceite de oliva
1 c.c. de avellana en polvo
1/2 c.c. de pimentón dulce
Una pizca de cebollino picado
Una pizca de hierbaluisa picada

Además:

4 ramitas de hinojo

Para las vieiras:

Dorar el ajo salteando las vieiras con los dos aceites y el resto de los ingredientes.

Acabado y presentación:

Dibujar en la base del plato unos puntos negros con la ceniza del puerro aceitada. En un costado disponer un par de vieiras salteadas, en el otro lado colocar el filete de lubina asado con la piel para arriba. Dibujar sobre el mismo una raya larga con el mojo.



Mendreska de bonito con ajedrea y espina mentolada

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para la mendreska de bonito:

400 gr. de mendreska de bonito

Para el mojo de la mendreska:

25 gr. de cacahuets tostados

25 gr. de almendras tostadas

50 gr. de aceite de oliva 0'4

10 gr. de cebolla pochada

10 gr. de pan frito, 3 hojas de menta, sal y jengibre en polvo

Para la base de cebolla y rosa canina:

2 cebollas, 1 puerro

1/2 de pimienta verde

15 gr. de mermelada de rosa canina, sal, pimienta negra, jengibre en polvo.

Para la salsa de ajedrea y perlas:

2 puerros, 1 patatas

2 gr. de ajedrea

75 gr. de zumo de naranja

35 gr. de aceite de oliva virgen

15 gr. de perlas de Japón (variedad de tapioca)

Sal, azúcar y jengibre

Para la espina mentolada:

130 gr. de aceite de oliva 0'4

1 gota de mentol

4 espinas laterales de bonito

Y más: Hojas de menta

Elaboración:

Para la mendreska de bonito:

Ahumar ligeramente la mendreska durante 4 min. en ahumadora. Una vez esté ahumada, hacerla a la plancha solamente por el lado de la piel. Retirar la piel, untar el mojo y añadir el polvo de cacahuete y terminar en la salamandra. Reservar.

Para el mojo de mendreska:

Triturar todos los ingredientes en conjunto y colar por un colador. Rectificar.

Para la base de cebolla y rosa canina:

Cortamos la verdura fina y la rehogamos hasta que caramelice. Una vez caramelizada añadir la mermelada y rectificar con sal, pimienta, jengibre en polvo.

Para la salsa de ajedrea y perlas:

Realizar un caldo de puerros con puerro, patata, sal y unas gotas de aceite de oliva

Una vez tengamos el caldo separamos 100 gr. de caldo e infusionamos con 2 gr. de ajedrea. Colar.

Añadir al caldo el zumo de naranja y triturarlo junto con el aceite de oliva. Una vez esté la salsa totalmente homogénea añadir las perlas de Japón y dejar cocer hasta que estén transparentes.

Rectificar de sal, azúcar y jengibre.

Para la espina mentolada:

Mezclamos 30 gr. de aceite de oliva junto con el mentol. Reservar.

Freímos las espinas en el resto de aceite.

Una vez finalizado este proceso, pintar en el ultimo momento con el preparado anterior.

Final y presentación:

En el centro de un plato llano poner la base de cebolla y rosa canina. Sobre ella colocamos los pedazos de mendreska de pie y atravesados por la espina mentolada. Salsear delante de ésta la salsa con las perlas.



Natillas express de cacao con uvas

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para las natillas de cacao:

130 gr. de nata líquida

1 yema (18 gr.)

30 gr. de azúcar moscovado

5 gr. de cacao en polvo

Para el vapor de cocción de menta piperita:

1 l. de agua

50 gr. de menta piperita fresca

2 gotas de mentol

Para las uvas en vino:

1/4 l. de vino tinto

75 gr. de azúcar

16 uvas negras

Para la almendra cruda:

4 almendras crudas

Elaboración:

Para las natillas de cacao:

Mezclar todos los ingredientes en frío y reservar.

Para el vapor de cocción de menta piperita:

Hacer una infusión normal y pasar dos veces por la estameña. Añadir el mentol.

Rellenar el depósito de una cafetera express doméstica.

Calentar con el vapor de la cafetera las natillas sin dejar de mezclar hasta que llegue a la temperatura de 88-90° C. Depositar la mezcla sobre vajilla rectangular de 3 cm. de profundidad.

Para las uvas en vino:

Calentar el vino con el azúcar hasta que desaparezcan los granos de azúcar. Cuando enfríe, añadir sobre las uvas y dejar reposar 24 h.

Para las almendras crudas:

Rallar las almendras. Reservar.

Final y presentación:

Poner las uvas sobre las natillas. Colocar el rallado de almendra entre uva y uva.



Sopa de marisco "en directo"

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para el caldo:

2 cebollas

1 puerro

1 chalota

15 gr. de aceite de oliva 0'4

15 gr. de mantequilla

1/2 l. de consomé clarificado

0.2 gr. de malvavisco

Para las verduras:

1/2 pimiento verde

1/2 pimiento rojo

30 gr. de calabaza

20 gr. de judías verdes

20 gr. de remolacha

10 gr. de zanahoria

5 gr. de remolacha en polvo

Para el "seso" de carabinero:

20 gr. de "sesos" de carabinero

10 gr. de aceite de oliva

0.5 gr. de polvo de tonka

Elaboración:

Para el caldo:

Pochar suavemente toda la verdura cortada en juliana. Agregar el consomé y dejar caliente sin que hierva. Infundir el malvavisco durante 2 minutos tapado. Filtrar y reservar.

Para las verduras:

Cortar las verduras muy finas y dejar secar en aire caliente. Reservar.

Para el "seso" de carabineros:

Poner los "sesos" en aceite y sazonar con el polvo de tonka, sal y pimienta. Reservar durante 10 minutos.

Final y presentación:

En el fondo de un cuenco pequeño o plato sopero disponer un "seso" de carabinero impregnado en el aceite de nuez. Encima hebras de las distintas verduras desecadas y un poco de polvo de remolacha.

De esta guisa se llevará al cliente acompañada por una pequeña jarrita con el caldo "hirviendo". La camarera se lo pondrá delante al cliente. Verterá apenas 10 cl. del caldo hirviendo y tapará la taza con ayuda de un vaso profundo. Transcurrido un minuto la camarera retirará el vaso y dará a oler al comensal los distintos matices retenidos en el vaso, principalmente tonka y malvavisco con trazas de marisco.

No nos resta más que darle a la cuchara.



Todo el txangurro con teja de su caparazón

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para el txangurro (centollo):

a.- Para la brandada de txangurro:

75 gr. de patata cocida

110 gr. de carne de txangurro

50 gr. de interiores de txangurro

25 gr. de guindilla en aros

4 gr. de gelatina neutra

30 gr. de aceite de oliva virgen

sal, pimienta blanca y cebollino picado

b.- Para el txangurro a la donostiarra:

60 gr. de verdura pochada
(cebolla, pimiento verde, puerro y tomate)

125 gr. de carne de txangurro

50 gr. de interiores de txangurro

25 gr. de salsa de tomate

sal, perejil picado

Para las láminas de colores:

a.- Para la lámina roja:

1/2 cebolla

1/2 zanahoria

1 puerro pequeño

1 tomate maduro

15 gr. de aceite de oliva

Elaboración:

Para el txangurro:

a.- Para la brandada de txangurro:

Triturar en conjunto la patata junto con el txangurro (carne e interiores). Emulsionar con el aceite y añadir la gelatina. Dar temperatura para diluir la gelatina. Añadir las guindillas cortadas en aros y rectificar de sal, pimienta y cebollino picado.

b.- Para el txangurro a la donostiarra:

Una vez tengamos la verdura pochada añadir la carne de txangurro y la salsa de tomate. Rehogar y añadir los interiores. Rectificar de sal. Añadir perejil picado.

Para las láminas de colores:

a.- Para la lámina roja:

Rehogar en una cazuela con un poco de aceite las verduras junto con las cabezas de marisco, caramelizando todo.

Mojar con el agua, cocer durante una hora y media. Sazonar y colar por una estameña.

Añadir el agar agar y la gelatina neutra y verter sobre una placa lisa para luego extraer las láminas que colocaremos sobre el txangurro donostiarra.

b.- Para la lámina blanca:

Coceremos en el agua la patata y los puerros cortados. Una vez estén cocido lo trituramos y lo colamos. Salpimentar.

Añadir el agar agar y la gelatina neutra y verter sobre una placa lisa para luego extraer las láminas que colocaremos sobre el txangurro.

Para el caldo de puerro y anís:

Cortamos los puerros y la zanahoria en juliana fina.

Poner el agua a hervir con una pizca de sal y una vez hierva, añadir el puerro, la zanahoria y la badiana. Dejar cocer 45 minutos. Colar por una estameña. Rectificar.



125 gr. de cabezas de marisco
(langostinos, carabineros...)

500 gr. de agua

1 gr. de agar agar

2 gr. de gelatina neutra

b.- Para la lámina blanca:

1 patata

2 puerros

1 c.s. de aceite de oliva 0'4

300 gr. de agua

1 gr. de agar agar

2 gr. de gelatina neutra

Sal

pimienta

Para el caldo de puerros y anís:

3 puerros

1 zanahoria

badiana

1'5 l. de agua

sal

pimienta negra

Para el crujiente de pan:

4 láminas de pan de molde

5 gr. de polvo de txangurro

5 gr. de polvo de espinaca

25 gr. de polvo de caramelo

Además

Cebollino picado.

Para el crujiente de pan:

Para hacer las láminas finas de pan es recomendable congelar el pan antes de hacerlas.

Estirar las láminas sobre un silpat y secarlas a una temperatura de 70° C al horno.

Una vez estén secas las láminas, espolvorear sobre ellas el polvo de txangurro y el polvo de espinaca.

A continuación espolvoreamos sobre los panes el polvo de caramelo. Introducirlo al horno (200° C) unos segundos hasta que se derrita el caramelo.

Para el polvo de txangurro:

Escogemos las partes más blandas del caparazón del txangurro y las horneamos hasta que estén secas. Triturar y colar. Si el polvo queda muy blanco añadir pimentón dulce.

Para el polvo de espinaca:

Secar las hojas de espinacas, triturar y colar.

Para el polvo de caramelo:

Hervir 100 gr. de glucosa con 50 gr. de azúcar hasta 163° C. Estirar, enfriar, triturar y colar.

Final y presentación:

Sobre un plato soper, colocamos en el centro un molde de 7x5 cm. Ponemos a un lado 2 c.s. de brandada de txangurro y al otro lado 2 c.s. de txangurro a la donostiarra. Cubrimos ambos con las distintas láminas de gelatina.

Cubrir el fondo del plato con el caldo de puerros y cebollino picado. Colocar encima el crujiente.



Verduras en suspensión con kokotxas

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para las kokotxas:

8 kokotxas de bacalao desaladas,
200 gr. de aceite de oliva, 25 gr.
de perejil fresco,
sal.

Para el mojo de las kokotxas:

30 gr. de pan frito, 2 dientes de
ajo frito, 20 gr. alga cochayuyo,
30 gr. de almendra frita, 10 gr. de
mostaza de Dijón, 10 gr. de vina-
gre de frambuesas, 100 gr. de acei-
te de oliva, sal, pimienta, azúcar y
jengibre.

Para el caldo de ave:

1/4 de gallina, 100 gr. de carne
de cocido, 1 cebolla, 1 bouquet
garni (puerro, perejil, tomillo,
zanahoria), almidón, sal y
pimienta.

Para los ingredientes en sus- pensión:

Pequeños cubos de aceituna
negra, fresa, cebollino picado,
lágrimas de guisante.

Elaboración:

Para las kokotxas:

Triturar el aceite con el perejil y colarlo. Sazonar ligera-
mente e introducir las kokotxas en la mezcla dejándolas
macerar durante 1 hora antes de usarlas. A continuación
introducir cada kokotxa en una brocheta. Reservar.

Para el mojo de las kokotxas:

Triturar el conjunto de los ingredientes y dar punto de sal.

Para el caldo de ave:

Colocar todos los ingredientes bien cubiertos de agua. Cocer
durante 3 horas a fuego lento. Espumar al comienzo de la coc-
ción y siempre que sea necesario. Colar. Añadir el almidón en
la proporción de 1 gr. por cada 100 gr. de caldo. Sazonar.

Final y presentación:

Untar la kokotxa con su mojo y cocinarla ligeramente
sobre la plancha dejándola poco hecha. Sobre un vaso trans-
parente verter el caldo y los ingredientes que se quedaran en
suspensión. Introducir una kokotxa en el vaso dejando la
otra al lado.



Hongos en revuelto cremoso de foie suflado

Restaurante BASERRI MAITEA

Ingredientes para 4 personas:

800 gr. de hongos

6 huevos

1/4 l. de aceite de oliva 0,4°

50 ml. de leche

sal

Para el foie suflado:

Pan de pasas (4 rebanadas)

100 gr. de foie mi-cuit

3 claras de huevo

Elaboración:

Confitar en aceite los hongos muy lentamente hasta que pierdan, si lo tuvieran, el agua.

Sazonar al gusto.

Batir tres de las claras de huevo a punto de nieve y mezclar con las 6 yemas, la leche fría y la sal. Ponerlo al baño María e ir batiendo hasta que vaya cuajando, como si fuese una crema. Pasar después todo a la thermomix con temperatura y colarlo. Esta crema se servirá sobre los hongos confitados.

Final y presentación:

Tostar las rebanadas de pan de pasas y situar en cada una, una lámina de foie. Batir las tres claras restantes de nuevo a punto de nieve, salar y añadir unos taquitos de foie. Hacer unos montaditos sobre las rebanadas y hornear 2 minutos a 180° C para que levanten. Con estas tostadas rematar el plato.



Kokotxas en pil-pil de gelatina de ibéricos

Restaurante BASERRI MAITEA

Ingredientes:

125 gr. de kokotxas de merluza

6 perretxikos

Caldo

100 gr. de tapioca

Aceite virgen de oliva

Tocino ibérico

Sal

Elaboración:

Salteamos los perretxikos y los mojamos con un poco de caldo. Añadir la tapioca, dejamos cocer y lo colamos.

Hacer las kokotxas en el aceite y montar el pil pil cuando éste esté templado.

Presentación:

Colocar las kokotxas en el plato y naparlas con el pil pil. Ponemos la tapioca y los perretxikos alrededor y encima de éste el tocino fundido.



Lubina laminada a la brasa con su jugo y vinagreta de huevas

Restaurante BASERRI MAITEA

Ingredientes:

4 raciones de lubina desespínada,
de 225 gr.c/u

Sal

Para el caldo:

Cabezas y espinas de lubina

Verduras: zanahoria, cebolla,
pimiento verde y puerro

Tapioca

Para la vinagreta de huevas:

Huevas de lubina

Aceite

Vinagre de Jerez

Sal

Piel de lubina

Elaboración:

Para el caldo de lubina:

Asar a la brasa las cabezas y espinas de la lubina. Por otro lado se pocha la verdura. Una vez hecho se añaden las cabezas y espinas. Con todo ello se hace un caldo. Cuando esté listo se añade la tapioca, se deja reducir un poco y se pasa por la thermomix. Reservar.

Para el chupito:

Con la piel limpia hay que hacer un recipiente para el caldo anterior; para ello horneamos la piel a 140°C en un molde en forma de vaso.

Para la vinagreta de huevas:

Cocer las huevas, refrescarlas y quitar la piel que las recubre. Añadir un poco de agua de la cocción y pasar por el turmix para que se separen las huevas. A continuación, colar. Aliñar las huevas escurridas con aceite, vinagre y sal.

Para la lubina:

Para hacer la lubina, hacerle unas estrias a lo largo sin llegar a cortar la piel. Debe quedar en forma de abanico a la hora de presentarlo. Salar el pescado al gusto. Hacerlo en una brasa muy viva por ambos lados.

Final y presentación:

Colocar la lubina en el plato con la piel hacia abajo y la vinagreta de huevas alrededor. Servir junto al chupito formado por la piel en forma de vaso rellena del caldo de lubina.



Carpaccio de cigalas con crujiente de arroz y vinagreta de percebes

Restaurante BELTZ THE BLACK

Ingredientes para 10 raciones:

Para el carpaccio de cigalas:

2,5 kg. de cigalas

Papel film

Para los crujientes de arroz:

100 gr. de arroz

1 dl. de aceite, sal

Para la espuma de marisco:

Las cabezas de las cigalas

Aceite de oliva

0,3 l. de nata, 0,1 l. de leche

1 cola de pescado, sal

2 cargas de sifón

Para la vinagreta de percebes y tomate:

Percebes, sal

200 gr. de tomate

1 dl. de aceite de pepita de uva

1/3 dl. de vinagre de Jerez

Agua de la cocción de los percebes

Cebollino picado

Para el ali-oli:

100 gr. de magonesa

2 dientes de ajo

30 gr. de agua

Además

Escamas de Sal Maldon

Elaboración:

Para el carpaccio de cigalas:

Pelar las cigalas reservando las cabezas. Quitar el intestino a las cigalas con ayuda de una puntilla.

Introducir las colas peladas (3) en papel film. Golpearlas con la espadadera dándolas forma rectangular y un grosor de 3-4 mm. aproximadamente. Congelar.

Para los crujientes de arroz:

Freír el arroz en aceite muy caliente. Escurrir sobre papel. Sazonar.

Para la espuma de mariscos:

Dorar las cabezas de las cigalas y cubrirlas con la nata y la leche. Hervir durante 15 min. a fuego lento.

Remojar la cola de pescado en 3 aguas diferentes. Disolver la cola en la mezcla. Tamizar y reservar.

Llenar el sifón con la crema de cigalas y dos cargas. Reservar.

Para la vinagreta de percebes y tomate:

Cocer los percebes en agua salada. Pelar y reservar el agua de los percebes.

Cortar los percebes en trozos de 1 cm.

Para elaborar la vinagreta, pelar y despepitarse el tomate. Cortar el tomate en dados de 1 cm.; mezclar con el aceite, el vinagre, el agua de los percebes y el cebollino. Reservar.

Para el ali-oli:

Quitar el germen a los ajos. Triturar todos los ingredientes y tamizar. Reservar.

Final y presentación:

Colocar el carpaccio de cigalas en el centro del plato.

Colocar encima tres hileras: en el centro de vinagreta de tomate, en los costados una de percebes y la otra de crujientes.

Hacer dos hileras de ali-oli paralelas al carpaccio y a un lateral de éste, una montañita de espuma. Espolvorear con escamas de sal Maldon.



Huevo escalfado con tallarines de begihaundi y escabeche de hongos

Restaurante BELTZ THE BLACK

Ingredientes para 10 raciones:

Para el escabeche de hongos:

3 dl. de aceite de hongos
1 dl. de vinagre de Jerez
100 gr. de hongos confitados
1 dl. de jugo de carne
Sal y pimienta

Para los tallarines de begihaundi (chipirón grande):

1,5 Kg. de begihaundis
2 dl. de escabeche de hongos
Sal Maldon

Para los hongos escabechados:

400 gr. de hongos
1 dl. de escabeche de hongos

Elaboración:

Para el escabeche de hongos:

Introducir todos los ingredientes en la thermomix. Tamizar y reservar.

Para los tallarines de begihaundi:

Limpiar los begihaundis (reservar los tentáculos para otra elaboración) y congelar.

Cortar en la fiambra al nº2. Nos quedarán en forma de tallarines.

Introducir en el horno junto al escabeche de hongos durante 3 minutos a 175° C.

Sazonar y reservar.

Para los hongos escabechados:

Cortar los hongos en daditos.

Confitar en el escabeche de hongos durante 4 minutos a 150° C.

Para la sopa de begihaundi:

Picar todos los ingredientes. Pochar el ajo, la cebolla y el pimiento verde durante 2 horas a fuego lento.

Añadir los tentáculos, el pan, la tinta y el fumet. Cocer durante 2 horas a fuego lento. Tamizar y reservar.

Para el huevo escalfado:

Pintar los 20 film con aceite de hongos con la ayuda de una brocha.

Colocar los film en el interior de los moldes e introducir los huevos. Ayudándonos del hilo bala cerrar el papel film formando una bolsita. Nos quedarán con aspecto de saquito.

Cocer al vapor a 100° C durante 4 minutos y reservar.



Para la sopa de begihaundi:

1/2 dl. de aceite oliva

1 diente de ajo

100 gr. de cebolla

1 dl. de fumet de pescado

Tentáculos de begihaundi

25 gr. de pimienta verde

25 gr. de pan frito

Tinta de begihaundi

Para el huevo escalfado:

20 huevos

1/2 dl. de aceite de hongos

20 papeles film de 20x20 cm.

1 metro de hilo bala

10 moldes cilíndricos de 6 cm. de diámetro

Sal Maldon

Final y presentación:

Colocar a la izquierda del plato los hongos escabechados formando dos montoncitos. Sobre cada uno de ellos colocaremos un huevo escalfado previamente desmoldado del papel film.

A continuación cubriremos los huevos con los tallarines de begihaundi y los adornaremos con un crujiente de arroz, unas pinceladas de escabeche de hongos y sopa de begihaundi.

En la mesa acompañaremos el plato con un poco más de sopa de begihaundi.

Espuma de yogur en cristal de miel y vainilla con granizado de tempranillo

Restaurante BOROA

Ingredientes para 4 personas:

Para el cristal de vainilla:

450 gr. de fondant
300 gr. de glucosa
40 gr. de mantequilla
2 ramas de vainilla

Para la espuma de yogur:

250 gr. de yogur
75 gr. de nata doble
75 gr. de azúcar glass
1/2 limón exprimido
1 gelatina
50 gr. de nata

Para el granizado de vino tinto:

1 vainilla
200 gr. de agua
200 gr. de azúcar
750 gr. de vino tinto
1 naranja exprimida
1 limón exprimido

Elaboración:

Para el cristal de vainilla:

Hacer un caramelo con los ingredientes para el cristal de vainilla a unos 140° C. Extender sobre un silpat y dejar enfriar.

Una vez frío triturar en la thermomix hasta conseguir una harina fina. Para utilizar o trabajar esta harina extender en un silpat dándole la forma deseada y hornear a unos 160° C aproximadamente. En este caso haremos un cilindro de 7 x 3 cm.

Para la espuma de yogur:

Disolver la gelatina en un poco de yogur y mezclar todos los ingredientes. Colar y llenar el sifón dándole dos cargas de gas. Dejar reposar una hora antes de su utilización.

Para el pisto de frutas:

Cortaremos todas las frutas en dados muy pequeños. Reservamos.

Llevar a ebullición el fondant, la glucosa y el agua. Una vez hervido incorporar las frutas y darles un hervor. Finalmente espolvorear las mentas en juliana.

Por otro lado, hervir el agua, azúcar, zumos y la vainilla y retirar del fuego. Añadirle el vino tinto y extender en bandejas de acero y congelar.

Para el pisto de frutas a la menta:

2 plátanos en dados
2 manzanas al vino en daditos
2 melocotones en daditos
5 ciruelas pasas confitadas en dados.
7 hojas de menta en juliana
200 gr. de fondant
10 gr. de glucosa
1 rama de vainilla
2 gotas de colorante de huevo
75 gr. de queso fresco en dados
5 pétalos de tomate en dados
75 gr. de agua

Para decorar:

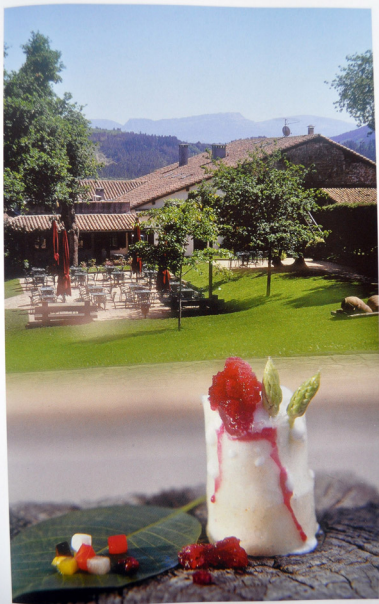
Puré de melocotón
 Menta y hierba luisa
 Palito de vainilla
 Harina de naranja

Acabado y presentación:

En el centro del plato colocar el rulo de vainilla relleno de la espuma de yogur.

A un lado colocar una ciruela y el pisto de frutas. Decorar el plato con un poco de puré de melocotón y harina de naranja.

Finalmente, colocar el granizado de vino tinto encima del rulo y decorar con una menta y vainilla.



Consomé de ave, trigueros y yema en caramelo de Jerez

Restaurante BOROA

Ingredientes para 4 personas:

Para el caldo de ave:

1 gallina
2 carcasas de pollo de caserío
1/2 cebolla, 1 zanahoria
1 puerro verde, 1 chalota
1/4 de apio, 1/2 hoja de laurel
1 cucharada de aceite de oliva
50 gr. de garbanzos
4 l. de agua
3 claras para clarificar

Para la yema:

350 gr. de vino de Jerez
4 yemas de huevo de caserío
225 gr. de fondant, sal
150 gr. de glucosa
30 gr. de mantequilla
5 gr. de reducción de Jerez

Para las verduras:

4 espárragos trigueros
200 gr. de hongos
100 gr. de apio

Para el crujiente de maíz (polenta):

37 gr. de sémola de maíz.
150 gr. de agua, sal
200 gr. de aceite
Sal Maldon

Elaboración:

Para el caldo:

Hacer un consomé de ave con todos los ingredientes durante 6 horas a 95° C. Clarificar y colar por la estameña. Reservar.

Para la yema:

Poner a marinar las yemas con el Jerez y la sal durante dos horas y media.

Para el cristal:

Hacer un caramelo a 150° C ya que con su calor subirá a 160° C. Estirar sobre papel sulfurado y dejar enfriar. Triturar hasta conseguir un polvo fino.

Estirar el polvo en silpat dándole formas redondas del tamaño de la yema.

Meter al horno hasta conseguir que el polvo se convierta en una fina película de caramelo.

Para la polenta:

Cocer la polenta durante 20 minutos hasta que pierda la humedad. Salar. Estirar en un silpat y a temperatura ambiente 2 o 3 horas. Cortar una juliana fina y meter a la estufa hasta el día siguiente. Freír en abundante aceite caliente y sacar a papel secante.

Para las verduras:

Escaldar los trigueros y el apio en agua y reservar.
Saltear el hongo y reservar.

Acabado y presentación:

Disponer en los platos una cama de trigueros y hongos. Envolver la yema en el caramelo de Jerez y colocarla encima de la cama de verduras. Decorar con el crujiente de polenta, aceite de trufa y hierbas, para finalizar con el caldo de ave bien caliente.



Bacalao, arroz cremoso de sus callos y licuado de hongos

Rte. CASTILLO DE ARTEAGA

Ingredientes:

Para el bacalao confitado:

Taco de bacalao desalado

Aceite de oliva

Dientes de ajo

Para el arroz cremoso de sus callos:

Arroz redondo

Arroz salvaje

Callos de bacalao

Amanita cesarea

Salsa pil pil

Sal

Para el licuado de hongos:

Cebolla

Calabaza

Puerro

Hongos (*boletus edulis*, *amanita cesarea*)

Gallina

Sal

Agua

Para el sorbete de pil pil:

210 gr. de queso

1/2 l. de agua

2 c/s de glucosa

700 gr. de pil pil

Elaboración

Para el bacalao confitado:

Poner el bacalao en aceite de oliva con unos dientes de ajo a fuego a 80° C durante unos 8 minutos, dependiendo del grosor del bacalao. Observar que los lomos queden confitados. Sacar y reservar

Para el arroz cremoso de sus callos:

Precocer los arroces por separado en abundante agua con sal. Refrescar y reservar.

Limpia y blanquear los callos. Cortar en tiras finas. Limpiar las setas, saltar en aceite, añadir los callos. Rehogar. Agregar las dos clases de arroz, mojar poco a poco con caldo de carne hasta que el arroz este en su punto. Ligar con un poco de pil pil.

Para el licuado de hongos:

Poner a cocer todos los ingredientes suavemente durante 30 minutos. Colar y reservar.

Para el sorbete de pil pil:

Diluir la glucosa en el agua y mezclar con el queso obteniendo una crema homogénea. Agregar el pil pil y meter en la sorbetera.

Final y presentación:

En un plato rectangular colocar en línea el arroz cremoso junto con el taco de bacalao, un chupito de licuado de hongos y, por último, una quenelle de sorbete de pil pil.



Ijada de atún rojo en fideos marinos y pétalos de flores

Rte. CASTILLO DE ARTEAGA

Ingredientes

Para la ijada:

*Ijada de atún en tacos de 500 gr.
aproximadamente.*

Aceite de oliva 0,4°

Para los fideos marinos:

Caldo de atún

Puntas de atún

Espinas

Verduras

Caldo de ave

Sal

Vino blanco

Aceite

Gelatina

Agar agar

Para el tomate y la rúcula:

Tomate picado

Rúcula

Además:

*Aceite de menta, pensamientos y
sal Maldon.*

Elaboración:

Para la ijada:

Calentar el aceite a 60° C e introducir el taco de ijada. Confitar suavemente. Sacar y reservar raciones en porciones de 50 a 100 gr.

Para los fideos marinos:

Hornear las verduras junto con las espinas y puntas de atún hasta que tomen color. Mojar con vino blanco. Desglasar. Pasar a una cazuela. Mojar con caldo de ave. Dejar reducir lentamente. Colar por una estameña. Gelatinizar el caldo resultante. Reposar hasta que coja cuerpo. Pasar por el rallador para dar forma de fideo.

Para el tomate y la rúcula:

Pelar y despepitar el tomate. Picar.

Picar la rúcula.

Final y presentación:

Decorar el plato con aceite de menta.

Mezclar el tomate con la rúcula y los fideos marinos. Colocar una quenelle en el plato con dos porciones de ijada de atún atemperada. Sazonar con sal Maldon y pétalos de pensamiento.



Ajoarriero tibio en vaso, cocinado a 50°, con su salsa emulsionada y espuma azul de patata

Rte. EL MOLINO DE URDANIZ

Ingredientes:

800 gr. de bacalao
1 diente de ajo
1 cebolla
3 pimientos verdes
10 pimientos del piquillo
1 c/s de pulpa de choricero
1/2 dl. de aceite de oliva
250 gr. de pieles de bacalao
500 gr. de patatas azules
1 dl. aceite de bacalao
1/2 dl. de agua de la cocción
1 dl. de nata
4 bolsas de cocción

Elaboración:

Rehogar las pieles de bacalao en el aceite (excepto dos) durante 5 minutos. Retirar las pieles y reservar 1 dl. de aceite para el puré.

Pochar el ajo junto con la cebolla y el pimiento verde (todo en una fina brunoise). Añadir el piquillo y finalmente la pulpa de los pimientos choriceros. Corregir de sal y dejar enfriar.

Poner 200 gr. de bacalao en cada bolsa, dos cucharadas de verduras y una de aceite de oliva y envasar al vacío.

Cocer las patatas, escurrirlas y reservar parte del agua de la cocción. Poner las patatas y 1/2 dl. de agua de la cocción en la thermomix, triturar e ir emulsionando la nata y el aceite de bacalao. Corregir el punto de sal, colar e introducir en un sifón.

Cortar las tiras de pieles de bacalao que habíamos reservado y deshidratarlas.

Final y presentación:

Cocer las bolsas durante 8 minutos a 50° C. Abrir y separar los jugos que emulsionaremos con aceite de oliva 0,4°.

Freír las pieles a 180° C hasta que sufren; sacar sobre papel absorbente y salar.

Colocar el bacalao en un vaso, añadir la emulsión y la espuma tibia de patatas. Decorar con las pieles fritas.



Merluza confitada en aceite de corteza de limón, crema de mejillones y gelatina negra de cerveza

Rte. EL MOLINO DE URDANIZ

Ingredientes:

700 gr. de merluza limpia
Sal

Para la corteza confitada:

1 l. de aceite de girasol
4 limones

Para la crema de mejillones:

1 kg. de mejillones
2 chalotas
1 puerro
50 gr. de mantequilla
40 gr. de harina
1 c/s de salsa de tomate
1/2 l. de fondo de pescado
1 dl. de nata
Sal y pimienta

Para la gelatina de cerveza negra:

200 gr. de cerveza negra
1 gr. de agar agar

Además:

Huevas
Ramillete de perifollo

Elaboración:

Para la corteza confitada:

Pelar los limones y eliminar toda la parte blanca de su corteza. Introducirlos en una bolsa de vacío junto con el aceite de girasol, sellarla y cocerla a 65° C durante 30 minutos.

Para la crema de mejillones:

Lavar y abrir los mejillones, reservar el agua que suelten. Picar las chalotas y la parte blanca del puerro en brunoise. Rehogarlo con la mantequilla, añadir la carne de los mejillones. Una vez sudado, añadir la harina, dorar ligeramente y mojar con 1 dl. de agua de cocción, el fondo de pescado y la salsa de tomate. Cocer durante 10 minutos. Pasar por la thermomix. Corregir de sal y pimienta y añadir la nata. Pasar por el fino.

Para la gelatina de cerveza negra:

Calentar los 200 gr. de cerveza negra, añadir el agar agar y dejar hervir durante 1 minuto. Colar sobre un recipiente plano, dejando un grosor de 1 mm.

Final y presentación:

Salar y marcar ligeramente las merluzas por la piel. Confitarlas a 65° C en el aceite de corteza de limón durante 8 minutos.

Poner la crema sobre un plato hondo, sacar la merluza sobre papel absorbente, colocar una fina capa de gelatina de cerveza y sobre ésta unas huevas y un ramillete de perifollo.



Huevos con pan y panceta sobre cema ligera de patata

Restaurante EL REFOR

Ingredientes para 4 personas:

Para los huevos con pan:

*Una baguette precocida
y congelada*
4 rodajas finas de chorizo fresco
8 yemas de huevo
8 láminas de panceta ibérica
Sal Maldon

Para la crema de patata:

4 patatas
Aceite de oliva virgen extra
Una nuez de mantequilla

Elaboración:

Para los huevos con pan:

Cortamos la baguette en finas láminas las cuales pondremos de dos en dos formando cruces. Colocar la yema encima sazonada con sal Maldon y la rodaja de chorizo. Cerraremos la cruz de pan encerrando así la yema y formando un paquete. Hacer la misma operación con las demás y reservar.

Para la crema de patata:

Haremos como un puré normal solo que a la hora de pasarlo utilizaremos parte de su agua de cocción, una nuez de mantequilla y montaremos con aceite de oliva virgen extra.

Acabado y presentación:

Calentar los paquetes de huevos en la salamandra durante unos 4 min.; así quedarán tostados por fuera y calientes por dentro. Colocar sobre ellos una lámina de panceta ibérica que con el calor del huevo se fundirá. Poner sobre el plato que tenemos previamente salseado con la crema de patata.



Mejillones con espárragos, caviar de trucha y esponja de su jugo

Restaurante EL REFOR

Ingredientes:

Para la crema de espárragos:

300 gr. de espárrago blanco
ya cocido
Un poco del caldo de cocción
Crema de patata

Para la esponja de mejillones:

250 gr. de mantequilla
300 cl. de caldo de mejillón

Además:

6 mejillones por ración
huevas de trucha
polvo de limón
aceite de curry

Elaboración:

Para la crema de espárragos:

Trituraremos en el termo, y con calor, los espárragos con un poco de caldo, de manera que quede un batido suelto. A medida que va montando, añadir la crema de patata. Ésta no debe predominar en el gusto, su función no es otra que la de ligar los espárragos, ya que al no contener ningún tipo de fécula queda una crema cuarteada si no se la añadimos.

Para la esponja de mejillones:

Los mejillones los abrimos de la manera convencional, con cuidado de que no se nos pasen y queden gomosos.

Para la esponja, juntamos los dos ingredientes en un cazo alto y lo calentamos pero sin que llegue a hervir. Luego retiramos el cazo, lo inclinamos a un grado de 45 y metemos la minipimer. La entrada de aire hará que se forme una esponja en la superficie.

Final y presentación:

En un plato soperó ponemos el fondo cubierto de crema de espárragos. Sobre ella, tres mejillones, si es media ración, o cinco si es entera (todo dependiendo del tamaño del molusco). Sobre cada uno de ellos una cucharada de esponja y sobre ésta unas huevas de trucha, un poco de polvo de limón y terminamos con un cordón de aceite de curry.



Terrina de tomate, pera y tartufo con espárragos naturales y su esponja

Restaurante EL REFOR

Ingredientes:

Para los espárragos:

2 manojos de espárragos blancos gordos, 1 chorrito de vino blanco, sal, azúcar

Para la terrina de tomate, pera y tartufo:

1 chorrito de aceite de oliva extra virgen, 1 kg. de tomates pelados y despepitados, pimienta negra, 1 kg. de peras confitadas y cortadas en láminas, 1/4 l. de nata, 2 yemas de huevo, 4 cucharadas de aceite de tartufo.

Para la esponja de espárragos:

Caldo de la cocción de los espárragos, mantequilla, 3 cucharadas de nata, 1 cucharada pequeña de lecitina de soja.

Además:

Pistachos verdes, sal Maldon, aceite de oliva.

Elaboración:

Para los espárragos:

Pelar los espárragos y ponerlos a cocer sin que hiervan apenas en agua con sal, el vino blanco y 1 chorrito de aceite.

Para la terrina de tomate, pera y tartufo:

Triturar el tomate limpio. Extender éste en una placa de horno forrada con un plástico de silicona. Verter sal, pimienta negra e introducir a secar al horno a 80° C durante 2 h.

Forrar un molde de acero inoxidable con film transparente e ir alternando capas de láminas de tomate, de pera confitada y una mezcla de la nata, las yemas de huevo y el aceite de tartufo.

Repetir este proceso hasta que la terrina tenga 1 cm. y 1/2 de altura y llevar al horno por espacio de 1/2 hora a 90° C.

Una vez fría cortar en bloques de 2x3 cm. Embadurnar por los cantos con polvo de aceituna negra.

Para la esponja de espárragos:

Se coge una parte del caldo de cocer los espárragos llevándola a ebullición y se le añade mantequilla, 3 cucharadas de nata y 1 cucharadita pequeña de lecitina de soja.

Introducir el pie de la batidora hasta obtener una esponja.

Final y presentación:

Calentar la terrina con cuidado de no tostar el tomate.

Marcar los espárragos a la plancha.

Añadir un poco de sal Maldon y colocarlos en un plato hondo cruzados, a un lado los espárragos (5) y al otro lado la terrina sobre la que se colocará un par de pistachos verdes. Finalmente colocar sobre los espárragos la esponja. Decorar con un chorrito de aceite de oliva.



Torrijas de foie gras con salteado de hongos y corteza de jabugo

Restaurante EL REFOR

Ingredientes:

100 gr. de foie gras

Cognac

miel

pimienta negra

consomé

pan de molde de pasas

hongos (*Boletus*)

jamón cortado en láminas

sal

cebollino picado.

Elaboración:

Saltear el foie y flambearlo con un poco de Cognac. Arreglar de sal, pimienta y miel y triturar. Reservar una parte de esta masa y el resto se mezcla con el consomé obteniendo un caldo con sabor a foie.

Cortar el pan de molde en rebanadas de unos 4 cm. Retirar los bordes y cortar cada rebanada por la mitad, obteniendo dos bastones por cada rebanada.

Mojar los bastones con el caldo anterior.

Una vez hecho esto marcarlos por ambos lados a la plancha hasta que estén dorados.

Cortar los hongos en dados y saltearlos.

Secar en el horno el jamón cortado en lonchas a baja temperatura hasta obtener unas cortezas de jamón.

Final y presentación:

Colocar dos bastones de torrija en el plato y un montoncito de hongos encima de cada uno. Salsear con la crema de foie que no se había diluido en el consomé y con un poco de jugo de carne. Finalmente colocar un crujiente de jamón en cada torrija y decorar con un poco de cebollino picado.



Vieiras en dos cocciones con crema de yogur especiado

Restaurante ETXANOBE

Ingredientes para 4 personas:

16 vieiras enteras

1 yogur natural

Sal

Pimienta blanca recién molida

1 lima

Zumo de 1 limón

Almendra entera y cruda

Aceite de oliva virgen

Elaboración:

Para preparar las vieiras:

Abrir las vieiras con un cuchillo afilado separando la concha plana y raspando mientras la separamos para evitar desperdiciar carne de la vieira.

A continuación raspamos con ayuda de la mano la vieira de la concha más honda y la lavamos hasta dejar sólo la carne blanca y el coral; procuramos lavarla bien hasta que no quede nada de arena.

Cortar cuatro de las vieiras muy finitas y las dejamos en aceite y sal para hacerlas posteriormente a la plancha, el resto las picamos muy finas y lo mezclamos con la raspadura de la lima, el yogur, sal, pimienta y con aceite de oliva virgen.

Para la salsa:

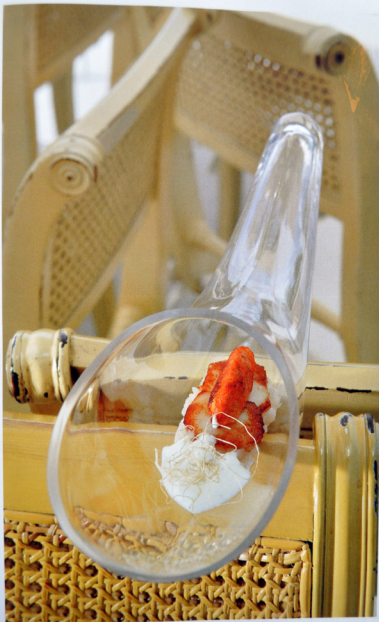
En un bol triturar el yogur con uno de los corales, con sal, zumo de limón y pimienta, hasta lograr una crema ligera; reservamos.

Final y presentación:

En un plato llano, colocar en primer lugar y de base el picadillo de vieira; sobre éste y bien ordenado se colocan las otras vieiras que haremos a la plancha durante dos segundos. Por último salseamos con la crema de yogur alrededor. Todo esto lo remataremos con almendra recién tostada y rallada por todo el plato.

Comentario

La vieira ha de ser muy fresca ya que los matices yodados de este molusco se evaporan enseguida.



Bacalao a 40° en jugo de almendra verde y pil pil yodado

Restaurante GAMINIZ

Ingredientes para 4 personas:

4 tacos de lomo de bacalao desala-
do de 100 gr. cada uno

200 gr. de tripas de bacalao

1 cebolla roja, 1 puerro

1 diente de ajo

2 gr. de pimienta Seckuán

Para el caldo de almendra verde y ostras:

50 gr. de almendra tierna pelada
(con la segunda piel sin tocar)

200 cl. de leche

4 ostras, sal

5 cl. de aceite oliva virgen extra

Pimienta negra (2 gr.)

Para el pil-pil:

4 cl. de agua de ostras

6 cl. de pil-pil neutro (sin ajo)
de aceite de oliva crudo

Para las pochas:

20 gr. de pochas, 5 gr. de orejones

2 cl. de aceite oliva virgen extra

Para la mantequilla de perejil:

30 gr. de perejil

1dl. de mantequilla pomada

2 dl. de aceite de oliva virgen

Elaboración:

Cocer las tripas de bacalao en 1'5 l. de agua natural con las verduras durante 45 min., extraer y picar en brunoise las tripas y reservar el agua de cocción.

En la mitad del agua de cocción de las tripas templar el bacalao en tacos a 45° C durante 3 horas.

Con la otra mitad del agua cocer las pochas en horno a vapor durante 180 min. a 150° C envasadas al vacío con los orejones y un chorro de aceite de oliva.

Infusionar la leche con la almendra durante 60 min. a 90° C, pelar las almendras de su segunda piel, y montar el conjunto en thermomix con las ostras, sal y pimienta.

Escaldar el perejil 3 min. y mezclar con la mantequilla y el aceite; sazonar.

Acabado y presentación:

Calentar la vajilla a 70° C, colocar en el centro un bouquet de pochas, orejones y tripas; sobre el conjunto colocar el taco de bacalao, rodear con toques de pochas, dados de orejones y taquitos uniformes de tripas; rociar en cada plato la cuarta parte del caldo de almendra. "Gotear" con el jugo de perejil y napar el taco de bacalao con una cucharada de pil-pil de agua de ostra.



Bacalao asado a la sal con su merengue

Restaurante GAMINIZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el bacalao:

600 gr. de lomo extra de bacalao desalado

500 gr. de sal marina

10 gr. de perifollo

10 gr. de hierbaluisa

10 gr. de menta

10 gr. de perejil

10 gr. de hoja de limonero

Para el merengue:

200 cl. de agua de cocción de tripas y pieles de bacalao en un porcentaje de 1/3 de despojos/agua

3 gr. aceite de oliva virgen extra

Para el caldo picante:

10 dl. de caldo de ave y cebolla roja clarificados

20 gr. de amanita cesarea (seta fresca de temporada en su defecto)

2 gr. de pimentón picante

1 gr. de juliana de choricero picante

Elaboración:

Para el caldo picante:

Para el caldo picante calentar a 90° C el caldo de cebolla roja, introducir las amanitas y el choricero en juliana e infusionar 40 min. en recipiente cerrado. Colar por estameña. Picar las amanitas en dados pequeños.

La amanita más pequeña laminarla en 8 y cubrir sus bordes con pimentón en polvo.

Para el merengue:

Cocer las tripas y las pieles de bacalao en agua durante 10 min., colar por estameña y dejar enfriar. Picar las tripas en dados y mezclar con los dados de amanita. Montar el agua de bacalao en batidora de varilla añadiendo cuando adquiera consistencia el aceite de oliva.

Para el bacalao:

Cortar los lomos en dados perfectos del mayor grosor posible. Colocarlos sobre una capa de sal y hierbas frescas. Cubrirlos con la otra mitad de las hierbas frescas y terminar de tapar el conjunto con otra capa de sal. Introducir en el horno durante 30 min. a 80° C. Comprobar con la sonda térmica que en el interior de la cápsula de sal alcanzamos los 50° C. Dejar reposar la cápsula 5 min., romperla y extraer los lomos retirándoles las hierbas frescas pegadas.

Final y presentación:

Colocar cada lomo en vajilla sopera sobre un lado de tripas y amanitas, una cucharada de merengue sobre cada lomo, 2 láminas de seta al pimentón y un cazo de infusión picante.



Borracho de miel con frutas y flores

Restaurante GAMINIZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el bizcocho capuccina:

160 gr. de yema de huevo pasteurizada

30 gr. de maizena

20 gr. de agua

Para la miel quemada:

100 gr. de miel

50 gr. de agua

Para el helado de yogur de leche de oveja (para 1 l.):

1 l. de yogur

100 gr. de azúcar

100 gr. de glucosa

60 gr. de azúcar invertido,

5 gr. de leche en polvo

2 cl. de zumo de ruibarbo.

Además:

Frutos rojos (los que se dispongan
ese día) y pétalos de pensamientos.

Elaboración:

Para el bizcocho capuccina:

Montar los ingredientes del bizcocho en la batidora hasta que tenga punto de nube. Introducir en los moldes deseados y hornear.

Para la miel quemada:

Poner la miel en una sartén y dejar "quemar" el tiempo necesario y rebajar con agua hasta adquirir el punto de textura deseado.

Para el helado de yogur de leche de oveja:

Mezclar los ingredientes del helado dándole un poco de calor para que homogeneice bien el conjunto. Turbinar al día siguiente.

Final y presentación:

Disponer en un plato el bizcocho previamente emboornado de miel. Sobre éste se ponen los frutos rojos y las flores. Acompañar del helado.



Copa-cóctel de bonito con tomate y sorbete de manzana

Restaurante GAMINIZ

Ingredientes para 4 personas:

1 lomo de bonito del norte limpio de 200 gr.

200 gr. de mendreska de bonito fresco

jugo licuado de 4 manzanas "Granny Smith"

3 tomates maduros triturados, 100 gr. de percebes

aceite de perejil, aceite de piquillos y aceite de oliva con pimienta de Sechuán (pimienta de flor) vinagre balsámico de Módena

1/4 l. de nata

sal gorda

hierbas aromáticas para decorar (albahaca).

Elaboración:

Marinar el bonito con sal gorda durante 3 horas. Introducirlo en aceite de oliva con pimienta de Sechuán y vinagre de Módena durante 20 min. Limpiar las espinas y enfriar.

Triturar mezclándola con la nata a medio montar hasta terminar de montarla.

Meter el jugo licuado de manzana en la heladora. Cuando esté a punto, sacar y reservar. Repetir la operación en la heladora con el tomate sazonado.

Cocer los percebes, pelarlos dejando sólo la uña y reservar.

Final y presentación:

Colocar la mousse de mendreska en el fondo de la copa al lado del aceite de piquillos y perejil. Encima de esta espuma disponer un medallón de bonito marinado.

En uno de los lados de la copa colocar una cucharada de sorbete de tomate y un poco de sorbete de manzana. Decorar con los percebes y unas hierbas aromáticas (albahaca).



Cristal de frutos rojos

Restaurante GAMINIZ

Ingredientes para 4 personas:

Para los frutos rojos:

240 gr. de frutos rojos variados
(granada en grano, semillas de
tomate, dados de sandía, fram-
buesa secas, fresas secas y frescas,
cereza, moras en polvo, fresitas
salvajes, gajos de sanguina)

Para las gelatinas:

5 cl. de Campari con 1/2 hoja de
gelatina

5 cl. de jugo de remolacha con 1/2
hoja de gelatina

Para el jugo de sanguina:

1 dl. de zumo de sanguina colado
por estameña

2 cl. de zumo de bergamota

2 cl. de zumo de ruibarbo

Para el cristal de azúcar:

80 gr. de azúcar Isomalt

2 gr. de agua

Elaboración:

Para el cristal de azúcar:

Humedecer el azúcar con el agua y fundirlo a 110° C. Verter sobre film antiadherente en 4 círculos. Colocar sobre cada uno de ellos un aro metálico previamente humedecido y elevar el aro a la vez que soplamos el azúcar formando un cilindro de cristal, que posteriormente enfriará endureciendo.

Para el jugo de sanguina:

Licuar la sanguina, la bergamota y el ruibarbo. Mezclar y colar por estameña de algodón.

Para las gelatinas:

Gelatinizar los jugos de Campari y remolacha. Dejar enfriar y cuajar, y cortar en dados de 5 x 5 mm.

Final y presentación:

Colocar los frutos rojos en pirámide en un plato soperó de cristal. Aliñar con los dados de gelatina, polvo de moras y ralladura "al momento" de piel de bergamota. Cubrir la pirámide con el cristal de azúcar.

Servir en la mesa el zumo de sanguina dentro del cristal.



Flan del Gaminiz

Restaurante GAMINIZ

Ingredientes:

Para la cuajada de canela:

4 dl. de leche de oveja
2 gr. de canela, cuajo
ralladura de medio limón

Para el caramelo:

250 gr. de azúcar
250 gr. de vino dulce (vendimia
tardía)
2 colas de gelatina

Para el helado de yema:

500 gr. de leche
100 gr. de azúcar
5 yemas

Para el guirlache de pistacho:

50 gr. de pistacho
20 gr. de azúcar
nuez de glucosa y polvo de limón

Para la confitura de limón:

300 gr. de limón, 100 gr. de azúcar,
25 gr. de té

Para la teja de canela:

2 gr. de canela en polvo, 15 gr. de
mantequilla, 25 gr. de azúcar,
15 gr. de harina, 25 gr. de clara
de huevo

Además:

Menta fresca

Elaboración:

Para la cuajada de canela:

Infusionar la leche de oveja con canela en polvo y raspaduras de limón. Filtrar y añadir cuajo en el fondo de los cuencos. Añadir leche tibia y dejar reposar para que cuaje.

Para el caramelo:

Colorear el azúcar y una vez dorado y caramelizado diluir el vino dulce. Añadir la gelatina y cubrir la superficie de la cuajada sólida con una capa fría.

Para el helado de yema:

Hacer una crema inglesa de yema y montar en la sorbetera.

Para el guirlache de pistachos:

Caramelizar los pistachos en azúcar glass, glucosa y polvo de limón.

Para la confitura de limón:

Confitar tacos de limón en un almibar de té.

Final y presentación:

Hacer las tejas de canela para que queden crujientes.

Sobre la cuajada verter el caramelo. Colocar en el centro y rodearlo con los pistachos en guirlache y los dados de limón confitados. Decorar con la teja y la menta fresca.



Karramarro crujiente con escabeche de verdes-tiernos a la menta-sanguina

Restaurante GAMINIZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el karramarro:

2 unidades de karramarro cortadas en cuartos

50 gr. de tempura

Para el escabeche de sanguina:

50 ml. de zumo de naranja sanguina colado

20 ml. de glucosa

Además:

2 hojas de menta

20 gr. de habitas de soja

aceite de oliva virgen extra 0,4°

Elaboración:

Para el karramarro:

Untar los cuartos de karramarro con la tempura y freirlos en abundante aceite de oliva virgen extra muy caliente.

Para el escabeche de sanguina:

Disponer la glucosa en un cazo con el zumo de naranja; hervir y reservar.

Final y presentación:

Colocar en un plato hondo y de cristal las habitas de soja y 2 cucharadas de escabeche. Disponer encima 2 cuartos de karramarro y la menta, cortada en juliana, al gusto.



Parrillada verde de moluscos

Restaurante GAMINIZ

Ingredientes:

Para los moluscos:

12 almejas "00"
12 mejillones
12 berberechos
100 gr. caracolillos
5 cl. aceite de oliva virgen
1 dl. agua mineral
8 kilos de azafrán

Para las acelgas:

1 kg. acelgas tiernas
50 gr. patata
1 litro agua
1 dl. aceite oliva
Sal, pimienta de Sechuán
almendra de cacao.

Para el porcino:

100 gr. de lengua de cerdo escarlata.
200 gr. de salchichas "Thate" de hierbas, albahaca.
20 gr. pistachos frescos
2 dl. aceite de pistachos
Cortar la lengua en dados y confitarlos en aceite de pistachos, mantener a 50° C

Además:

Dados de lengua confitados y pistachos recién molidos

Elaboración:

Para los moluscos:

Saltear en acero inoxidable muy caliente los moluscos con el aceite durante 10 seg., añadir el agua y cocer fuerte otros 10 seg. tapados. A partir de este momento ir retirando moluscos según amaguen su apertura a excepción de los caracolillos que habrá que dejar hasta el final.

Extraer la carne de los moluscos colocándola sobre una vajilla muy fría para cortar la cocción.

Colar el caldo con tela y cocer el azafrán en él durante 2 min; trabar con una cucharada de aceite crudo de oliva.

Para las acelgas:

Cocer la patata en el agua 20 min., escaldar el verde de acelga 15 seg. y refrescar en agua helada.

Cocer las pencas de acelga 5 min. y cortarlas en tallarines. Montar en batidora el verde con la patata, 80 cl. de aceite y 100 cl. de agua de cocción. Saltear los tallarines de penca, aliñar con sal, pimienta y almendra de cacao molida.

Para el porcino:

Con 100 gr. de salchichas, montar un jugo con batidora y 200 cl. de agua de cocción de patata. Reforzar con una hoja de albahaca fresca. Los otros 100 gr. de salchichas cortarlos en rodajas finas.

Final y presentación:

Saltear los moluscos y las rodajas de salchichas; colocar sobre el caldo de azafrán rodeado de jugo de salchichas, salpicar de dados de lengua confitados, pistachos recién molidos y una espiral de tenedor de pencas de acelga.



Revuelto de gambas y ajetes

Restaurante GAMINIZ

Ingredientes para 4 personas:

12 gambas
8 huevos grandes
1 kg. de patatas
4 cebolletas frescas
400 gr. de ajetes limpios
20 gr. de hierba luisa y cebollino
1/4 l. de aceite de oliva virgen extra 0,8°
1/2 l. aceite de oliva 0,4°
sal en cristales

Además

Se deberá utilizar sifón y 2 cargas de gas

Elaboración:

Limpia las gambas y reservar las cabezas. Marinar las gambas en el aceite de 0,8° con el cebollino y la hierba luisa con unas gotas de vinagre balsámico, macerando 4 horas fuera de la cámara.

Sacar las gambas y aplastarlas (intentar formar figuras rectangulares). Introducir las al congelador (para que cojan cuerpo) hasta la hora de montar. Reservar el aceite del marinado.

Pochar la patata y la cebolleta (como si fuésemos a hacer una tortilla), añadir los huevos y pasar por la thermomix y posteriormente por un colador fino.

Introducir la mezcla anterior en el sifón, introducir una carga de gas y reservar al baño María a 60° C.

Saltear los ajetes cortados en dados.

Lavar las cabezas de las gambas, saltearlas y hacer un aceite aprovechando el del marinado.

Final y presentación:

Colocar en el plato una base de gambas y otra encima de ajetes. Acabar formando un milhojas sazonando con cristales de sal. Al lado "sifonear" la espuma de tortilla y decorar con aceite de gambas y perifollo.



Almeja a la plancha servida con un refrescante caldo de chipirones

Rte. GUGGENHEIM BILBAO

Ingredientes para 4 personas:

4 Almejas finas de machete o
cachillo gigantes
4 cucharadas de huevas de sal-
món

Para el caldo:

1/2 kg. de cebolla
200 gr. de pimiento verde
2 dientes de ajo
2 kg. de chipirón fresco
y limpio de tintas
Agua
Aceite de oliva virgen
60 gr. de menta piperina

Elaboración:

Juntamos la verdura, el aceite y el chipirón en una cazue-
la cubierta con una tapadera; llevamos a fuego suave para
estofar el chipirón. Una vez estofado, cubrimos de agua y
cocemos durante 20 min. hasta que reduzca. Añadimos la
menta y dejamos infusionar tapado durante 15 min. A conti-
nuación, colamos con una estameña y así obtenemos un
caldo con el sabor del chipirón y el aroma de la menta.

Acabado y presentación:

En un plato hondo QUATRUM, colocamos la almeja pre-
viamente abierta a la plancha y desconchada sobre la que
colocamos las huevas de salmón y acompañamos del caldo
caliente del chipirón.



Caseína batida de leche fresca con jugo helado de fresas y crocante de violetas

Rte. GUGGENHEIM BILBAO

Ingredientes:

Para la nata:

1 l. de leche de caserío
330 gr. de nata líquida

Para el merengue seco con violetas:

3 claras de huevo
210 gr. de azúcar normal
210 gr. de azúcar glass
Esencia de violetas

Para el helado de caramelo de fresa:

1 l. de leche entera
110 gr. de nata líquida
60 gr. de glucosa atomizada
150 gr. de azúcar
7 yemas de huevo
330 gr. de fresa madura, limpia
y troceada

Elaboración:

Para la nata:

Poner la leche y la nata en un cazo, hervir con cuidado de que no se agarre y pasar a una bandeja en la que habremos puesto una rejilla, para que escurra, introduciendo en la cámara para que enfrie. Pasadas unas horas, escurrir y cortar la capa de nata en rectángulos medianos.

Para el merengue seco con violetas:

Montaremos las claras de huevo a punto de nieve con el azúcar normal en la batidora, bien montadas y firmes. Entonces, fuera de la batidora y con la ayuda de una espátula de goma, añadiremos poco a poco y con mucho cuidado el azúcar glass, mezclando y aromatizando con la esencia de violetas. Con la ayuda de una manga y con una boquilla lisa pequeña, hacer pequeños botones sobre una plancha de teflón y a continuación meter en una estufa o fermentadora a 60/70° C a secar durante unas 4 horas. El merengue ha de quedar bien seco y crujiente pero conservando el color blanco. Conservar fuera de la humedad para que queden crocantes.

Para el helado de caramelo de fresa:

Juntar en un barreño la leche y la fresa y dejar una noche macerando. Al día siguiente colar y utilizar este jugo para la elaboración del helado. Poner en un cazo la leche con sabor de fresa, la nata, la glucosa y dejar que hierva. Mientras, en un barreño ponemos las yemas y el azúcar mezclando bien y hacemos una inglesa sin sobrepasar los 70° C. Colar por un colador fino y enfriar. Finalmente montamos en una heladora la crema en su punto.

Final y presentación:

En un plato liso ponemos un rectángulo de nata y sobre este 2 bolas de helado pequeñas. Las cubrimos con finas láminas de merengue seco de violetas y unos granos de sal en escamas, sirviendo rápidamente.



Foie gras de pato asado con fideos de zanahoria escarchados y makil goxo

Rte. GUGGENHEIM BILBAO

Ingredientes:

Para el foie:

Utilizamos un foie de pato fresco y recién sacrificado, envuelto en papel y desechando todos aquellos que vienen envasados al vacío. Estos foies vienen pesando 600 gr. aprox., y les damos una caducidad muy corta. Hacer raciones cortadas en taco de 200 gr. para asar en entero.

Para la zanahoria escarchada:

750 gr. zumo naranja

275 gr. azúcar

600 gr. zanahoria rallada

3 palos de regaliz frescos

(makil goxo)

Para la jalea de manzana:

1500 gr. manzana reineta Regil

500 gr. azúcar

Elaboración:

Para el foie:

Doramos el foie por todas sus partes bien sea en plancha o sartén para terminarlo en un horno a baja temperatura 130-150° C. Su punto es cuando está en reposo y pinchamos en el termómetro su centro alcanza los 50° C. Finalmente, sazonamos con sal-azúcar y espolvoreamos cebollino picado en abundancia y sal Maldon.

Para la zanahoria escarchada:

Hervir el zumo de naranja con el azúcar y el regaliz, añadir la zanahoria y confitar hasta que esté transparente. Llevar una cocción lenta y a fuego suave. Al final retirar los palos de regaliz y reservar en la cámara.

Para la jalea de manzana:

Poner al fuego lento ambos ingredientes, justo hasta que la manzana suelte su jugo para a continuación pasarla por un colador fino.

Final y presentación:

En un plato llano y cuadrado, ponemos una quenelle de zanahoria, alrededor un círculo de salsa de manzana y en el centro disponer el foie.



Jugo frío de cacao amargo con infusión helada de leche y anises, crujiente de almendra y nuez moscada

Rte. GUGGENHEIM BILBAO

Ingredientes:

Para el jugo de cacao amargo:

135 gr. de agua
105 gr. de azúcar
80 gr. de nata
90 gr. de cacao

Para el merengue de almendra:

140 gr. de azúcar glace
140 gr. de azúcar normal
120 gr. de polvo de almendras
150 gr. de clara de huevo

Para el helado de leche anisada:

1/2 l. de leche concentrada
1 l. de leche
150 gr. de leche en polvo
150 gr. de azúcar
150 gr. de nata líquida
150 gr. de glucosa
35 gr. de dextrosa
20 gr. de anís estrellado
10gr. de anís verde

Además:

Ralladura de nuez moscada.

Elaboración:

Para el jugo de cacao amargo:

En un cazo pondremos a hervir el agua, el azúcar y la nata, y cuando haya hervido añadiremos esto a un recipiente en el que habremos colocado el cacao. Mezclaremos con una varilla y lo colaremos. Guardar en la cámara.

Para el merengue de almendra:

Montar las claras como para un merengue. Cuando empiece a montar incorporar el azúcar normal, aumentar la velocidad de la varilla para que cierren las claras e ir incorporando delicadamente la mezcla de azúcar y almendra a las claras montadas, procurando que se bajen lo menos posible. Introducir esta mezcla en una manga con boquilla lisa y ancha, para hacer botones sobre una hoja de silicona o papel parafinado, que a continuación aplastaremos con el dedo, dejando secar en la fermentadora durante 8 horas como mínimo (u hornear a 110° C. durante 1 hora más o menos). Dejar enfriar y despegar con ayuda de una espátula. Guardar en un recipiente con gel de sílice bien cerrado, para que no cojan humedad.

Para el helado de leche anisada:

Llevar todo al fuego, salvo la nata y la leche concentrada. Hervir con los anises removiendo continuamente durante unos minutos. Fuera del fuego añadimos la nata y la leche concentrada; dejamos infusionar 15 minutos, pasamos la mezcla por un colador fino y montamos en la heladora, siguiendo las instrucciones del fabricante. Ha de quedar un helado cremoso y denso.

Final y presentación:

En un plato hondo, poner una cucharada de jugo de cacao, sobre la cual esparcimos unos granos de sal galesa y unas ralladuras de nuez moscada. Encima poner unas quenelles de helado sobre las cuales colocamos el merengue seco con un grano de sal encima de cada una.



Gel de legumbres anisado con emulsión de col trufada y corteza de pomelo escarchada

Rte. GUGGENHEIM BILBAO

Ingredientes:

Para el caldo de garbanzos y anises:

500 gr. de garbanzos de calidad
1/2 cebolla
1 puerro pequeño
1 tomate maduro.
4 dientes de ajo
1/2 zanahoria
1 hueso pequeño de jamón
5 c/s aceite de oliva virgen

Para el sofrito:

35 gr. de aceite oliva virgen
50 gr. de cebolleta muy picada
8 gr. de pimentón dulce de la Vera
100 gr. de sofrito de tomate

Elaboración:

Para el caldo de garbanzos y anises:

El día anterior ponemos los garbanzos a remojo con abundante agua templada y 1/2 c/s de bicarbonato. En una red metemos limpia y pelada la cebolla, el puerro, el tomate, los dientes de ajo y la zanahoria. Lo colocamos dentro de una olla express junto con los garbanzos bien lavados y escurridos, el aceite de oliva virgen y el hueso de jamón. Añadimos 3 litros de agua, cerramos y ponemos al fuego. En cuanto empiece a hervir, contamos 1'5 h.

Pasadas, abrimos la olla express y añadimos un sofrito hecho con los ingredientes citados.

En una sartén pochamos la cebolleta con el aceite de oliva virgen. Una vez blanda añadimos el pimentón, removemos y añadimos el sofrito de tomate. Hervir 30 segundos y echar sobre los garbanzos. Cocer los garbanzos junto con el sofrito 10 min. con la olla destapada.

Para acabar el caldo anisado:

Hervir el caldo, añadir el anís y cocer 5 minutos dejando infusionar durante 4 minutos. Colar.

Para la crema trufada de coliflor:

Blanquear la coliflor y cocerla con una pizca de sal hasta que esté bien blanda, escurrirla y secarla bien. Introducirla en el vaso de una batidora junto con el huevo, la coliflor y darle velocidad hasta hacer un puré fino, introduciendo la trufa y triturando bien. Montar con la mantequilla, poner a punto de sal y reservar.



Para acabar el caldo anisado:

100 gr. de caldo de garbanzos
pasado por una estameña + 1 gr. de
anis estrellado

Para la crema trufada de coliflor:

1 huevo mollet
275 gr. de coliflor cocida y esce-
rrida
40 gr. de "trufes melanosporum"
110 gr. de mantequilla en poma-
da
Sal fina

Para el pomelo confitado:

1 pomelo
Sirope a 30°: 1 litro de agua +
600 gr. azúcar

Para el pomelo confitado:

Sacar la piel de 1 pomelo, sólo lo amarillo y nunca el blan-
co. Cubrir de agua fría y a fuego lento llevar a ebullición.
Cuando hierve colar y volver a echar agua fría hasta cubrir.
Volver a colar y volver a cubrir de agua fría así tres veces,
escurrir y hacer juliana. Luego escurrir y cubrir de sirope a
30° y cocer a fuego muy lento durante 60 minutos. El sirope
30° se obtiene hirviendo 1 litro de agua y 600 g de azúcar.

Guardar bien tapado.

Final y presentación:

Llenar los cuencos con el caldo anisado y dejar que solidifique.
Cubrir con el puré trufado y en el último momento poner
por encima 3 hilos finos de pomelo confitado bien escurrido

Lomos de anchoa en tempura de huevo con falsas huevas de amaranto y semillas de pimiento de Gernika

Rte. GUGGENHEIM BILBAO

Ingredientes:

Para las anchoas:

Anchoas, agua con hielo.

Para el consomé de bogavante:

1 kg. de cabezas de bogavante

100 gr. de zanahorias en dados

125 gr. de vino blanco

30 gr. de oporto "Banderira"

100 gr. de cebolla en dados

50 gr. chalota en dados

25 grs. de coñac

50 gr. de puerro en dados

1/2 cabezas de ajo sin pelar cor-
tadas por la mitad

150 gr. de tomate maduro corta-
dos en 4

40 gr. de hinojo en dados

30 gr. de tomate concentrado

20 gr. de apio verde

25 gr. de perejil

2.500 gr. de agua.

Elaboración:

Para las anchoas:

Seleccionar las anchoas de tamaño grande y carnes tersas, sacar los lomos y sumergir en agua con hielo para que desangren bien; después quitar las espinas y afeitar las faldas. Guardar en cámara sobre un trapo.

Para el consomé de bogavante:

Cortar las cabezas de bogavante quitando la bolsa.

En una sartén bien caliente añadir un poco de aceite y dorar ahí las cabezas de bogavante, debiendo quedar de un buen color rojo. Seguido añadir las verduras excepto el tomate concentrado (la zanahoria, cebolla, chalote, ajo, puerro, tomate maduro e hinojo). Sudar todo el conjunto bien y al final añadir el tomate concentrado. Rehogar con el vino blanco y reducir a seco. Rehogar con el Oporto, volver a reducir a seco y mojar con el agua justo hasta cubrir las cabezas de bogavante.

Cocer a fuego suave de 20 a 30 min. espumando en todo momento. Pasado este tiempo apagar el fuego y dejar infusionando de 2 a 3 horas. Colar por un colador fino.

Para la cocción del amaranto:

Poner los 2 ingredientes en un cazo y cocer hasta que el amaranto este cocido pero al dente; si es necesario refrescar y guardar en el consomé estando ambos fríos.

Poner a punto de sal y calentar la cantidad necesaria para cada plato.

Para el aceite de lemon grass:

Junta los dos ingredientes en la thermomix y triturar; a continuación dejar macerar 12 horas, después colar y utilizar.

Para la cocción del amaranto:

150 gr. de amaranto bien lavado
500 gr. consomé de bogavante.

Para el aceite de lemon grass:

250 gr. de aceite girasol
1 tallo limpio de lemon grass.

Para tempura y fritura de las anchoas:

2 huevos
1 yema
sal
las anchoas
harina
aceite de oliva 0,4°
ajo
cayena.

Además

Semillas de pimientos de Gernika
bien frescos
aceite de Kalamata
y sal Galexa.

Para la tempura y fritura de las anchoas:

Poner en un bol 2 huevos y una yema con una pizca de sal y batir hasta que estén bien emulsionados. Sazonar las anchoas con sal y pasar la parte de la piel por harina, enrollar sobre sí mismas dejando la piel por fuera y pinchar con un palillo para evitar que se abran al freír; seguido pasar por los huevos emulsionados y sumergir en un aceite de oliva 0'4° con un ajo aplastado y una cayena a una temperatura de 90° C. Sumergir la anchoa cuajando el huevo en el exterior y quedando ésta jugosa en el centro; seguido desengrasar sobre papel secante.

Aparte tener un poco de huevo emulsionado y aromatizado con aceite de lemon grass para poner en el centro de la anchoa.

Final y presentación.

Poner 4 lomos de anchoa fritos en un plato liso con el huevo emulsionado encima y sobre este 1/2 semilla de pimiento condimentada con aceite de Kalamata y sal Galexa y justo al lado unas quenelles pequeñas de amaranto simulando las huevas.



Lenguado con lágrimas de cebollleta asada y cortezas de kumquat

Rte. GUGGENHEIM BILBAO

Ingredientes para 6 personas:

Para el caldo de cebollleta:

2 kg. de cebolletas tiernas peladas
1 pizca de sal y de azúcar

Para el kumquat:

6 piezas de kumquat o de naran-
jas de la China

Para el lenguado:

1 lenguado de 1000-1200 gr.
aceite de oliva
sal

Elaboración:

Para el caldo de cebollleta:

Precalentar el horno a 100° C. Pelar la cebollleta, partirlas en dos a lo largo y colocarlas sobre una bandeja de horno, cubiertas con papel de aluminio. Hornear entonces la placa durante unas 6 horas, para que las cebolletas suelten su jugo. Finalmente pasar la verdura por una estameña para recuperar el jugo bien filtrado y poner a punto con sal y azúcar.

Para el kumquat:

Elegir las piezas más tersas y maduras, partirlas en cuartos y despepitárlas, separando la carne de la cáscara. Hacer dados gruesos con la pulpa y con las cortezas; una vez eliminada la parte blanca interior más amarga, partirla en finas tiras muy delgadas, como hilos.

Para el lenguado:

Desescamar el lenguado evitando dejar restos de escamas, partir de la cola a la cabeza siguiendo la espina dorsal. Condimentar los lomos con sal y dorar en la plancha por las 2 pieles. Seguido meter en un sauté con un dedo de aceite e ir glaseando hasta completar la cocción, deshuesar y afeitar de las partes más hechas, condimentar con unos granos de sal galexa y emplatar.

Final y presentación:

Poner cada porción de lenguado caliente en un plato hondo, cubriendo el fondo con el caldo de cebolletas. Sobre cada trozo de lenguado repartir los hilos finos de corteza de kumquat y dos dados de carne de kumquat esparcidos en el caldo.



Carpaccio de gambas con cinco vinagretas

Restaurante IKEA

Ingredientes para 4 personas:

400 gr. de gambas frescas
escamas de sal Maldon.

Para la vinagreta de tomate:

Tomate sin piel ni pepitas cortado en taquitos, sal, aceite de oliva y vinagre de sidra.

Para la vinagreta verde:

Canónigos, sal, aceite de oliva y vinagre de Jerez.

Para la vinagreta de trufa:

Trufa negra, jugo de trufa, aceite de semillas y vinagre de yema.

Para la vinagreta de gambas:

Cáscaras de gambas cocidas y su jugo extraído por reducción, sal, aceite de pepitas de avo y vinagre de cava.

Para la vinagreta de vino blanco:

Sal, aceite, vinagre de vino blanco.

Elaboración:

Pelar las gambas y reservar las cáscaras. A continuación introducir las gambas peladas en un molde cilíndrico de forma ordenada. Guardar en el congelador durante 12 horas.

Transcurrido ese tiempo, desmoldar y cortar en la cortadora de fiambre con un grosor de 2 mm. aproximadamente.

Final y Presentación:

Colocar 5 rodajas del carpaccio en cada plato e ir aliando con las vinagretas y unas escamas de sal, de tal forma que se juegue con los colores de los aliños al gusto.



Tartaleta de bonito al horno con aceite de oliva y aceituna negra

Restaurante IKEA

Ingredientes:

1/2 lomo de bonito
1 lámina de pasta brick
Salsa de tomate
6 aceitunas negras
Mostaza
1 cebolla
1 pimiento verde
Aceite de oliva
1 hoja de romero

Elaboración:

Congelar el lomo de bonito. Mientras tanto poner a pochar la cebolla y el pimiento verde cortado en juliana muy fina.

Con la lámina de pasta brick hacer un rectángulo de 20 x10 con el cuchillo. Colocarlo en una bandeja de horno y sobre el rectángulo de pasta echar una cucharada de salsa de tomate y sobre ésta un poco de cebolla y pimiento verde pochado.

En una cortadora cortar unas tres láminas de bonito congelado de unos 2 mm. de grosor y ponerlo sobre la piperrada y el tomate, echar un poco de sal y aceite de oliva por encima e introducirlo al horno 30 segundos a 190° C.

Final y presentación:

Una vez que está hecho pasarlo a un plato y aliñarlo con una cucharada de vinagreta de aceituna negra picada y mostaza. Decorar con una hoja de romero.



Crema de almendras con pomelo a la plancha

Restaurante INIGO LAVADO

Ingredientes:

Para el caldo base:

4,5 l. de agua Font Vella

1350 gr. de patata cortada en
dados de 2 cm. x 2 cm.

1359 gr. de jamón serrano en
dados de 2 cm. x 2 cm.

Para acabar la salsa:

2250 gr. de caldo base

450 gr. de patata cocida de la
receta anterior

675 gr. de mantequilla

1350 gr. de nata

375 gr. de almendra fresca

375 gr. de almendra normal

Elaboración:

Para el caldo base:

En un cazo poner los tres ingredientes y cocer en una esquina de la plancha hasta que la patata quede bien cocida. El líquido restante debe de pesar justo la mitad.

Para acabar la salsa:

Poner en un cazo a hervir el caldo base resultante con los 450 gr. de patata cocida. Una vez que arranca a hervir retirar del fuego y añadir la mantequilla a temperatura ambiente y la nata y montar con la turmix. Seguido volver a poner al fuego y cuando arranque de nuevo a hervir añadir la almendra, remover y tapar para dejar en infusión durante 15 minutos.

Pasado este tiempo volver a triturar con la turmix. Pasar por la licuadora para quitar el polvillo de almendra que queda, volver a pasar los posos y listo. Finalmente volver a pasar por el fino. Esta sopa fría está muy buena a temperatura ambiente.

Se hace acompañar de una rodaja de pomelo hecho a la plancha que le da un contrapunto de amargor muy adecuado.

Presentación:

En un vasito sobre hielo carbónico, como en la fotografía.



Navaja con espuma de té y granizado de litchee

Restaurante IÑIGO LAVADO

Ingredientes:

Para la espuma de té:

20 gr. de té Earl Grey
500 gr. de agua
lecitina en polvo.

Para el granizado de Litchee:

Litchers en almíbar

Además:

Navajas
aceite de oliva
sal
gajos de limón.

Elaboración:

Para la espuma de té:

Infundir el té en el agua durante 5 minutos y colar. Añadir 5 gr. de lecitina en polvo por litro.

Para el granizado de litchee:

Triturar el litchee con su propio almíbar, colar y congelar.

Final y presentación:

Colocar en el plato de cristal en forma de lancha, la espuma en un extremo y en el otro poner el granizado con la navaja encima recién marcada de la plancha, sin la concha.



Ricotta, moscovado y espuma de leche

Restaurante IÑIGO LAVADO

Ingredientes:

Para la gelatina de moscovado:

100 gr. de azúcar moscovado

250 gr. de agua

3 gr. de hojas de gelatina.

Para la espuma cuajada:

500 gr. de leche de oveja Ulzama

2 gotas de cuajo.

Para el polvo de ricotta:

300 gr. de ricotta

300 gr. de agua

50 gr. de jarabe TPT.

Para la teja de nuez:

200 gr. de jarabe TPT

30 gr. de glucosa, 100 gr. de nueces.

Elaboración:

Para la gelatina de moscovado:

Hervir el agua con el azúcar moscovado, añadir las hojas de gelatina y dejar cuajar en un plástico.

Para la espuma cuajada:

Calentar la leche a 65° C y colocarlo en un plástico donde estén las gotas de cuajo.

Dejar cuajar y llenar el sifón.

Meter 2 cargas al sifón y dejar que repose.

Para el polvo de ricotta:

Mezclar todos los ingredientes en la thermomix, triturar, colar y meter en el vaso de la Pacojet.

Para la teja de nuez:

Mezclar todo en la thermomix, triturar hasta que quede fino y colar a una manga pastelera. Dejar reposar 2 horas.

Extender en un silpat dándole forma de peineta bien fina y hornearlo a 170° C durante 5 minutos.

Final presentación

Disponer los ingredientes tal y como aparecen en la fotografía.



Crema de arroz venere con helado de jengibre

Restaurante KABIA

Ingredientes:

Para la crema de arroz:

1600 cl. de leche

600 cl. de nata

100 gr. de arroz

Canela, limón y vainilla

Para el helado de jengibre:

2 l. de leche

1 l. de nata

4 cucharas de glucosa

650 gr. de azúcar

20 gr. de jengibre

Para la teja de jengibre:

200 gr. de azúcar

150 gr. de harina

75 gr. de mantequilla fundida

Ralladura de 1 naranja

20 gr. de jengibre

88 ml. de zumo de naranja

Elaboración:

Para la crema:

Cocer el arroz en la leche y la nata durante 45 min. Colar y añadir 7 yemas y 150 gr. de azúcar por cada litro. Hornear en cuencos a 90° C hasta que cuaje.

Para el helado:

Infusionar la leche y la nata y fuera del fuego añadir el jengibre, el azúcar y la glucosa. Dejar reposar y congelar.

Para la teja:

Juntar el azúcar y la harina, mezclar la mantequilla y por último aromatizar. Dejar reposar y hornear hasta que estén hechas.

Final y presentación:

Caramelizar la crema horneada y sobre ella depositar una bola de helado y la teja de jengibre.



Lubina ligeramente ahumada con guiso de setas y vinagreta de piñones, tomate y lemon grass

Restaurante KABIA

Ingredientes:

4 lomos de lubina de 160 gr.
Aceite ahumado de hongos
Ajo fresco
Setas diversas: hongos, sisas, etc..
Aceite de oliva virgen (0,5°)
Sal ahumada
Daditos de tomate
Lemon grass picado
Piñones
Jugo de 1/2 limón

Elaboración:

Para la lubina:

Introducir cada lomo de lubina en una bolsa con el aceite ahumado y sal. Envasar al vacío. Sumergir las bolsas al baño María a 50° C durante 15 min. Pasado este tiempo abrir las bolsas y recuperar el jugo de cocción. Montar con él un pil pil ligero. Marcar los lomos de la lubina por la parte de la piel durante 1 min.

Para el guiso de setas:

Saltear las setas con un poco de ajo fresco y añadirle el pil pil ligero que hemos preparado con anterioridad.

Para la vinagreta de piñones, tomate y lemon grass:

Mezclar todos los ingredientes con el aceite.

Final y presentación:

Depositar el guiso de las setas y sobre ellos la lubina con la piel hacia arriba. Rociar con la vinagreta.



Sorbete de aceitunas negras, sopa de tomate, pera confitada y queso Idiazabal

Restaurante KABIA

Ingredientes:

Para el sorbete:

200 gr. de vinagre de Módena
100 gr. de azúcar
50 gr. de glucosa atomizada
250 gr. de aceituna
1 clara de huevo
250 gr. de agua.

Para la pera confitada:

1/2 kg. de pera "conferencia"
100 gr. de agua
100 gr. de azúcar
1 rama de vainilla.

Para la sopa de tomate:

1 kg. de tomate
150 gr. de jarabe neutro
2 unidades de gelatina por 1/2 l.
de jugo licuado
sal
25 gr. de tomate deshidratado.

Elaboración:

Para el sorbete:

Reducir el vinagre a la mitad. Añadir el azúcar y la glucosa y hacer una pasta con las aceitunas y el agua, para posteriormente mezclarlo todo. Una vez fría la mezcla añadir la clara de huevo. Está listo para montar en la sorbetera.

Para la sopa de tomate:

Lavar el tomate y licuarlo. Colarlo por medio de una estameña sin presionar para obtener una sopa transparente. Pasar por la plancha el tomate deshidratado y hervirlo suavemente en el jarabe. Añadirle las colas de pescado o gelatina y mezclarlo con la sopa de tomate. Dejar enfriar en la cámara.

Final y presentación:

Cortar la pera en dados para seguido, napar con el jugo gelatinizado de tomate. Añadir la bola de sorbete y finalmente rallar el queso Idiazabal. Decorar con cebollino y un crujiante de queso.





Cremoso blanco y negro de chocolate con maíz, pasión y sorbete de ruibarbo

Restaurante KOKOTXA

Ingredientes para 4 personas:

Para el cremoso de chocolate:

150 gr. de cobertura de chocolate al 75 %

300 gr. de nata

Para la crema de pasión:

50 gr. de pulpa de fruta de la pasión

50 gr. de azúcar

1 yema de huevo

Para el sorbete de ruibarbo:

700 gr. de azúcar

1 l. de agua

300 gr. de glucosa atomizada

1/2 kg. de puré de ruibarbo

Además:

Jarabe de pimienta rosa, pistachos repelados enteros, pistachos picados, maíz frito picado, sal Maldon y 1 hojita de romero.

Elaboración:

Para el cremoso:

Por un lado, poner la cobertura de chocolate a templar al baño María. Por otro lado, montar la nata bien montada. Cuando el chocolate empiece a enfriarse, añadirlo a la nata y mezclarlo muy suavemente con el fin de que el chocolate vaya endureciéndose en pequeños trocitos y quede una masa blanca y negra

Para la crema de pasión:

Mezclar las yemas con el azúcar y añadir la pulpa de pasión. Poner al baño María sin dejar de remover hasta que cuaje y coja consistencia de crema. Colar y reservar en frío.

Para el jarabe de pimienta rosa:

Triturar en la thermomix la pimienta rosa y el jarabe.

Para el sorbete de ruibarbo:

Hacer un jarabe con el azúcar y el agua y la glucosa atomizada. Dejar en la cámara 24 horas. Mezclar con 1/2 kg. de puré de ruibarbo y pasar por la sorbetera. Conservar en el congelador.

Final y presentación:

En un plato cuadrado poner una raya de crema de la pasión. En la mitad, con la ayuda de un molde, disponer el cremoso blanco y negro. Sobre éste espolvorear el maíz y pistachos picados y un poquito de sal Maldon. Alrededor poner un hilo fino de jarabe de pimienta rosa y sobre éste unas mitades de pistacho pelado. En el borde, una quenelle de sorbete de ruibarbo y terminar con una hojita de romero.



Taco de buey albardado en oliva negra con jugo de cebollino

Restaurante KOKOTXA

Ingredientes para 4 personas:

Para el taco de buey y su jugo:

800 gr. de solomillo de buey extra
(limpio)

6 cebollas en juliana

3 zanahorias

3 puerros

Unos granos de pimienta negra

1 trozo de pata de vaca

1 chorro generoso de brandy

3/4 l. de vino tinto crianza

Agua

Sal

Elaboración:

Limpiar el solomillo y ponerlo en una bandeja de horno a tostar los recortes sobrantes sin grasa y unos huesos a 250° C durante 1 h. hasta que queden bien dorados.

Por otro lado, en una cazuela poner a pochar 6 cebollas en juliana, 3 zanahorias, 3 puerros y unos granos de pimienta negra. Cuando la verdura está bien dorada, añadirle los huesos y recortes de carne tostados y 3 trozos de pata de vaca y pocharlo todo junto durante unos 10 minutos.

Transcurridos, añadirle un chorro generoso de brandy y dejar que reduzca casi en su totalidad. Después echar el vino tinto crianza y dejar que hierva hasta que reduzca a 3/4 partes, mojar con agua (4l.) y dejar a fuego muy lento durante 4 ó 5 horas desespumándolo de vez en cuando. Transcurrido este tiempo, colarlo y pasarlo por una estameña y poner a reducir en un cazo más pequeño hasta que adquiera el espesor deseado. Rectificar de punto de sazónamiento.

Para el jugo de cebollino:

Poner agua en un cazo a hervir y blanquear en ella el manojo de cebollino. Sacar y enfriar en agua y hielo. Sazonar, pasar por la thermomix y ligar con harina de maíz diluida en agua. Enfriar inmediatamente y meter en el biberón.

Para el polvo de oliva negra:

Deshuesar las olivas y poner a secar en un horno a 100° C durante 2 horas y media aprox. Triturar y reservar.



Para el jugo de cebollino:

1 manojo de cebollino

Harina de maíz diluida en agua

Además:

*Hebras de cebollino, arroz frito,
aceite y aceituna negra seca.*

Para el arroz frito:

Cocer en abundante agua el arroz y pasarlo de cocción para que se hinche bien. Estirarlo en una placa de horno con silpat y secarlo al horno a 90° C durante 1 hora y media aprox.

Una vez seco freirlo en aceite bien caliente. Quedará inflado y crujiente.

Para las hebras de cebollino:

Con la ayuda de una puntilla cortar el cebollino a lo largo en cuatro aproximadamente y freirlo en abundante aceite y sacarlo con un tenedor a un papel absorbente.

Final y presentación:

En una sartén bien caliente (humeante) marcar 4 trozos de solomillo de unos 200 gr. por todos los lados dorándolos bien pero dejándolo totalmente crudo por dentro. Terminarlo de hacer en la salamandra.

Por otra lado, en un plato caliente poner un raya -círculo de jugo de cebollino con el biberón. Sobre ésta un poco del jugo de buey el buey acabado en la salamandra y partido en dos. Alhardarlo con el polvo de oliva negra por el lado del corte. Encima disponer las hebras de cebollino fritas.

En un borde del plato disponer un montoncito de arroz salvaje frito mezclado con el polvo de oliva negra y cebollino muy finamente picado.



Terrina de atún marinado con nougat de oliva verde y negra

Restaurante KOKOTXA

Ingredientes para 4 personas:

100 gr. de lomo de atún rojo lim-
pio y sin sal

1/4 l. de zumo de limón

1/4 l. de vinagre de sidra

12 pimientos

8 gr. de sal

2 dl. de aceite de oliva 0,4°

Para el nougat de aceituna negra:

25 gr. de aceituna verde seca y
moliada

25 gr. de aceituna negra seca y
moliada

Para el aceite de oliva verde:

100 gr. de aceituna verde sin hueso

1/2 dl. de aceite 0,4°

Un chorrito de agua

5 gr. de sal

Además:

Reducción de vinagre de Jerez,
ensalada mezclada de hierbas,
aros de chalota y sal Maldon.

Elaboración:

Para la terrina:

Cortar en la máquina cortafiambres el atún de un grosor de unos 3 mm. Salar el atún y sumergirlo en la mezcla de vinagre y zumo de limón en un período de 2 h. en la cámara.

Por otro lado abrir los pimientos por la mitad, despepitár y confitarlos cubiertos de aceite en una sartén a fuego muy lento durante 45 minutos.

Una vez transcurridas 2 horas, escurrir el atún y reservar- lo 1 hora más cubierto de aceite. Después depositarlo sobre unos trapos o papel absorbente para secarlo. Hacer la misma operación con los pimientos.

En un molde rectangular ir montando a capas el atún y los pimientos y reservarlo en la cámara con peso encima para que preñe durante 24 horas.

Para el nougat de oliva verde y negra:

Poner en un cazo el fondant y la glucosa a fuego muy lento hasta que llegue a una temperatura de 163° C. Añadir las oli- vas trituradas, mezclar bien y estirar en un tapete siliconado. Dejar enfriar.

Cortar unos trozos y poner entre dos silpat. Introducir al horno a 130° C para que se ablande el caramelo, sacar y esti- rar con la ayuda de un rodillo. Retirar el silpat y cortar unos rectángulos con la ayuda de un cortapastas.

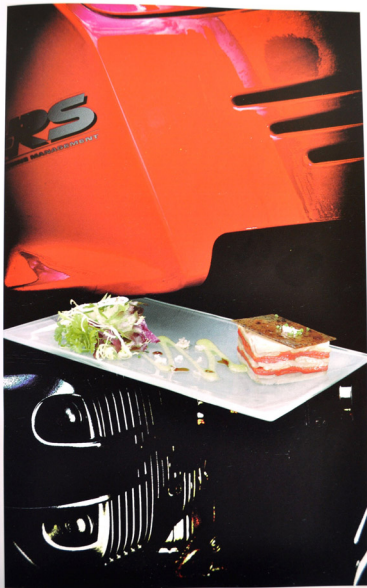
Para el aceite de oliva verde:

Triturar en la thermomix la aceituna con el agua e ir aña- diendo poco a poco el aceite hasta que quede todo ligado. Rec- tificar de sal.

Final y presentación:

Poner en un plato un rectángulo de terrina y encima de ésta el nougat de aceitunas. Trazar una líneas de aceite de oliva verde y al final de éstas montar una pequeña ensalada de mezclum con los aros de chalota.

Repartir por el plato unos puntitos de reducción de Jerez y sazonar con sal Maldon por encima del nougat.



Atún a la sal, alubia verde con cebolla y aceite de ibéricos

Restaurante MAHER

Ingredientes:

Ventresca de atún toro

Sal marina gris con especias

Pimientos del cristal

Láminas de ajo

Alubia verde

Aceite de oliva virgen extra

Cebollas tiernas

Aromáticos

Vinagreta de Módena y soja

Aceite de Jabugo

Elaboración:

Limpiamos la ventresca de atún de piel y espinas y la curaremos en sal gris a la que añadiremos especias y aromáticos. Dejaremos curar la ventresca durante 22 horas en lugar fresco y ventilado.

Una vez macerado el atún, cortar y colocar en papel sulfurizante para congelar y racionar.

Cocer la alubia verde de la forma tradicional. En el transcurso, añadir los brotes de cebolla fresca y rociar con el clásico refrito.

Realizar una emulsión de pimientos del cristal y láminas de ajos con aceite de oliva extra, todo ello pasado por la thermomix a 40° C.

Final y presentación:

Colocar un rectángulo de 6 x 10 cms. de atún curado con una quenelle de emulsión de pimientos del cristal y vinagreta de Módena y soja; aparte serviremos, en el momento del pase, la alubia verde reposada y templada.

Perfumar con aceite de Jabugo.



Migas de pastor con escarcha de moscatel de vendimia tardía

Restaurante MAHER

Ingredientes:

Pan amacerado

Chorizo de sarta

Jugo de cordero 1 dl.

Grasas de cordero

Aceite de oliva 1dl

Sal

Ajos morado

Pimentón

Tocino confitado

Hongos confitados

Uvas garnachas

Vino moscatel

Gelatina

Huevos de corral

Elaboración:

Realizaremos una escarcha de vino moscatel con las gelatinas removiendo en congelación e incorporando uvas laminadas durante la granización del moscatel

Dejaremos secar el pan amacerado en el horno en 35 grados y posteriormente lo rayaremos. Con el aceite y la grasa la colocaremos en una cazuela de barro donde doraremos el chorizo y los tacos de tocino confitado, posteriormente rehogaremos la migas y añadiremos poco a poco el jugo de cordero mezclado con un poco de pimentón para que adquiere color y sabor.

En el plato colocaremos los huevos que habremos frito en aceite y recortaremos la yemas. Saltearemos los hongos, colocaremos con la yema y las uvas garnachas y cubriremos con la migas bien caliente.

Acompañando serviremos la escarcha de vino moscatel.



Paté de perdiz y gelée de su escabeche con texturas de apio

Restaurante MAHER

Ingredientes para 4 personas:

1 perdiz escabechada en casa

cebolla escabechada

vinagre de laurel y pimienta

aceite de oliva

1 apio fresco

100 gr. de lentejas guisadas

vinagre de Módena

100 gr. de nata doble

cebollino picado

sal.

Para la tempura:

1/2 l. de agua

600 gr. de sal marina

3 cucharadas de sal

3 cucharadas de azúcar

3 gr. de levadura.

Elaboración:

Limpiar la perdiz escabechada de huesos y pieles. Para realizar la emulsión triturar la carne de la perdiz conjuntamente con la cebolla escabechada, el vinagre de laurel y pimienta y 1 dl. de aceite de oliva.

Una vez emulsionado, mezclar en relación de 2/1 con la nata aromatizada y montada. Dejar reposar en la cámara durante 20 horas.

Realizar la gelée de escabeche añadiendo por cada litro de caldo de escabeche 1/2 hoja de gelatina.

Final y presentación:

Limpiar el apio, colocar en el fondo del plato las virutas del tallo y reservar las hojas para freír en tempura con los ingredientes indicados.

Colocar encima de la ensalada de apio una quenelle de la emulsión de perdiz y las hojas de apio en tempura. Salsear con la vinagreta de lentejas y Módena y la gelée de escabeche.



Pochas párrocas con anguila ahumada, tosta de manzana y chimichurri

Restaurante MAHER

Ingredientes:

1 kg. de pochas
300 gr. de caldo
1 pimiento verde
1 tomate
1 cebolla
1/2 l. de aceite de oliva
1 cabeza de ajos
300 gr. de anguila asada
200 gr. de milhojas de patata
y manzana
Vinagreta de encurtidos

Elaboración:

Poner las pochas en agua fría y caldo con todas las verduras y cocer a fuego suave hasta conseguir que la alubia pocha esté guisada pero sin romperse.

Realizar con el tomate, el pimiento verde y la cebolla un refrito que añadiremos a las pochas una vez guisadas y pasaremos por el chino las verduras de cocción añadiéndolo a continuación a las pochas.

Reservar.

Racionar el milhojas de patata y manzana colocando en la parte superior una lámina de anguila, previamente limpia de piel y espinas. Asar a 150° C durante 20 minutos, glaseando a continuación para que adquiera un bonito color dorado.

Final y presentación:

Colocar el rectángulo de patata, manzana y anguila en un plato hondo, añadiendo una vinagreta de encurtidos y posteriormente, servir las pochas.



Ragú de bacalao, carabineros rustidos y muchas hortalizas

Restaurante MAHER

Ingredientes:

Lomo de bacalao desalado extra

Aceite de oliva

Ajos

Caldo de verduras

Para las verduras y hortalizas:

Alcachofas

Trigueros

Borrajás

Tomate

Tirabeques

Pimientos del cristal

Cardo

Zanahorias

Ajetes

Patatas

Láminas de nabo

Hongos y rebosuclos

Espinacas

Berenjenas

Además:

*Consomé de verduras, hortalizas
y pimientos del cristal, gambas o
carabineros y sal.*

Elaboración:

Cocer todas las verduras por separado, para posteriormente hacer un bouquet de las verduras y hortalizas y las rociamos con un caldo de verduras al que incorporaremos una roux de ajo y Jabugo.

El bacalao, una vez limpio de piel y espinas, lo envasaremos al vacío con aceite de oliva y ajos y caldo de verduras. En el momento del pase lo confitaremos a una temperatura de 60 grados.

Para el consomé, asar las verduras en horno a 140° C para no quemar los jugos de las verduras. Cocinar un consomé con el caldo de cocción y dejar reducir hasta conseguir la textura y el sabor deseado.

Final y presentación:

En el fondo del plato colocar las gambas aliñadas, o el carabinero rustido, y el taco de bacalao confitado acompañado de todas las hortalizas y verduras.

Serviremos junto con el consomé de verduras y hortalizas.



Timbal de huevos rotos, patatas de sartén y pimientos del cristal

Restaurante MAHER

Ingredientes para 4 personas:

Para el timbal de huevos rotos:

2 dl. de aceite de oliva virgen
600 gr. de patata
100 gr. de cebolla
6 dientes de ajo
200 gr. de pimientos del cristal
4 claras de huevo
8 yemas de huevo
sal.

Para la teja:

50 gr. de harina
10 gr. de mantequilla
30 gr. de maíz tostado
2 dl. de leche
10 gr. de glucosa.

Elaboración:

Para el timbal:

Cortar la patata en discos de unos 15 cm. y colocar en un recipiente junto a la mitad del aceite de oliva, los 3 dientes de ajo y la cebolla cortada en tiras muy finas. Poner el recipiente al fuego muy lento para que así el conjunto se confite.

Asar los pimientos del cristal en leña de encina y limpiarlos con mucho cuidado con la ayuda de un paño y sin que intervenga el agua. Filetear los pimientos en tiras muy finas y dejarlos en un bol con el resto del aceite de oliva y los tres dientes de ajo.

Montar las yemas de huevo en la thermomix a 70° C junto con un chorrito de aceite. Las claras de huevo se semi montan.

Para la teja:

Mezclar al estilo tradicional todos los ingredientes de la teja. Con la ayuda de una espátula y silpat realizar tejas de forma triangular.

Final y presentación:

Con la ayuda de un molde metálico circular de unos 15 cm. intercalar capas de patata, claras y pimientos del cristal teniendo en cuenta que la última capa debe ser de pimientos.

Colocar el timbal de huevos en el centro del plato culminándolo con la teja triangular y verter por último la salsa de yema de huevo por encima.

Decorar con unas láminas de ajo y unos palos de cebollino fresco.



Sopa fría de crema con almíbar de manzana y frutas

Restaurante MARINA BERRI

Ingredientes:

Crema de manzana verde, cubitos de menta, granizado de melón, sorbete de limón, 1 naranja, crocante de manzana.

Para la crema de manzana verde:

4 dl. de zumo de manzana verde, 0,2 dl. de zumo de limón, 0,25 dl. de agua, 1/2 hoja de gelatina.

Para los cubitos de menta:

*4 dl. de infusión de menta
2 1/2 hojas de gelatina.*

Para el granizado de melón:

1/2 melón.

Para los gajos de naranja:

Gajos de naranja, vodka.

Para el crocante de manzana:

Láminas de manzana, almíbar, limón.

Elaboración:

Para la crema de manzana verde:

Mezclar el jugo de manzana con el limón y la gelatina previamente diluida y enfriar.

Para los cubitos de menta:

A la infusión caliente, añadir la gelatina derretida y dejar enfriar

Para el granizado de melón:

Licuar 1/2 melón y congelar

Para los gajos de naranja:

Con la naranja hacer brochetas con los gajos pelados. Si se quiere se pueden macerar los gajos en un poco de vodka.

Para el crocante de manzana:

Sacar láminas de manzana. Las ponemos al horno previamente pasadas por un almíbar con limón. Cuando estén secas, triturar.

Final y presentación:

Poner la sopa de manzana en el plato, los cubitos de menta y el sorbete de limón. Encima poner el crocante de manzana, la brocheta y el granizado de melón.

Decorar con una hojita de menta y servir rápido.



Vichyssoise con centollo, almejas, fideuá de chipirón con espuma de leche y aceite de trufa

Restaurante MARINA BERRI

Ingredientes:

Para la vichyssoise:

6 puerros (la parte blanca)
1 cebolleta fresca
1 patata
aceite de oliva
sal y agua.

Para el crocante de pasta:

Pasta de freír, aceite, sal.

Además:

100 gr. de centollo desmigado
8 almejas escaldadas y limpias
80 gr. de fideos de chipirón cocidos
espuma de leche
aceite de trufa.

Elaboración:

Para la vichyssoise:

Limpiar las verduras. Picar la cebolleta y los puerros y rehogar en un poco de aceite de oliva. Añadir la patata en tiras y cocer durante 20 minutos. Triturar y colar.

Para el crocante de pasta:

Cortar la pasta, freír en abundante aceite dándole forma de espiral.

Final y presentación:

Colocar el centollo y la fideuá de chipirón dentro de la espiral de pasta con la almeja.

Cubrir con la vichyssoise y añadir la espuma de leche y el aceite de trufa.



Berberechos al txakoli en infusión y crema de remolacha

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes :

Para la crema de remolacha:

300 gr. de crema de coliflor

25 gr. de licuado concentrado de remolacha

Para el licuado concentrado de remolacha:

1,5 kg. de remolacha cruda

750 gr. de agua

Para la crema de coliflor:

300 gr. de pulpa de coliflor

1 hoja de gelatina

180 gr. de nata montada

Elaboración:

Para el licuado concentrado de remolacha:

Tritaremos la remolacha cruda con el agua en una batidora a fuerte velocidad durante 3 minutos, lo colamos por un fino, sin apretar y reducimos al fuego en 2 ó 3 veces hasta conseguir 75 gr. de concentrado de licuado de remolacha.

Nota: Lo reducimos en 2 ó 3 veces porque empezamos a reducir en cazuela grande y según se vaya reduciendo lo vamos reduciendo en una sartén más pequeña.

Para la crema de coliflor:

Primeramente coceremos la coliflor, limpia de tuétanos en 2 aguas. El primer agua lo sazonaremos con sal y unas gotas de limón y así obtendremos una coliflor muy blanquecina, lo tendremos unos 5 minutos y lo pasaremos a una segunda agua hirviendo que sazonaremos con 12 gr. de sal por litro y lo tendremos cociendo hasta que quede muy cocida. Esta coliflor la escurriremos y la meteremos en la batidora dándole una velocidad fuerte durante 3 minutos aproximadamente. Le añadimos la gelatina remojada en agua fría y escurrida. Le damos un golpe fuerte de turmix y ponemos a enfriar un poco en la cámara. Cuando esté medio frío le añadimos primero 1/3 parte de la nata montada con la varilla y las 2/3 partes de la nata con la espátula removiendo con cuidado. Sazonar en caso que nos haga falta.

Para la gelatina caliente de berberechos:

Poner en una cazuela la mantequilla (40 gr.) y pocharemos la cebolla, hasta que ésta esté translúcida, le añadiremos el vino blanco y reduciremos 2/3 partes; colar por un fino apretando bien y en este líquido abriremos los berberechos en 2 ó 3 veces, y así evitaremos que los berberechos se nos acartonen para otras elaboraciones.

Pasar este líquido por un fino y nos quedarán unos 200 gr.; dependiendo de la fuerza de este jugo, le echaremos un



**Para la gelatina caliente de
berberechos:**

1 kg. de berberechos

600 gr. de cebolla blanca picadita

400 gr. de txakoli

40 gr. de mantequilla

poquito de agua o lo reduciremos un poquito. Dejar enfriar y colar para quitar la grasa que nos haya quedado. Cuando esté frío le añadiremos 1 clara por 250 gr. aproximadamente para clarificar, teniéndolo que varillear hasta que alcance unos 80° C, y lo dejaremos en el fuego hasta que alcance los 100° C que es cuando ha soltado toda su impureza. Colar por un trapo.

Por litro de mezcla utilizaremos 4 gr. de agar agar; para mezclarlo, herviremos el jugo de berberecho, con el agar agar, lo pasaremos por una estameña, para evitar que nos haya quedado algún poso; extender 30 gr. de gelatina por plato.

Final y presentación:

Cuando tengamos la crema a punto colocaremos 1 c/p en una taza, para meterlo en la cámara (esta operación se debe de realizar a última hora). Cuando la crema está fría pondremos encima 3 berberechos bien limpios y encima de ella tres cucharadas de postre de gelatina de berberecho, teniendo cuidado de que no esté caliente, ya que se nos mezclaría con la crema de remolacha. La temperatura ideal es de 35° C. Dejamos cuajar y nunca meteremos en la cámara. A la hora del pase lo pondremos en la salamandra 2 minutos a unos 25 cm. de altura hasta que la gelatina empiece a templar. Acabar con un perifollo.

Caldo de chipirón salteado con su crujiente y raviolis cremosos de su tinta

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes para 4 personas:

Para el caldo de chipirón:

400 gr. de cebolleta en juliana
rehogada, 2,5 Kg. de chipirón sin
las tintas, troceados

1,3 l. de fumé reducido a 1 l.

Para el fumé de pescado:

2 cucharadas soperas de aceite de
oliva extra virgen, 1 chalota pica-
da en rodajas finas, 3 cebollas
medianas picadas en rodajas
finas, 1 Kg. de restos, cabezas y
espinas de pescado fino (sin las
branquias) en trozos de 3 cm., sal
gorda, 6 cucharas soperas de vino
blanco, 1 puerro.

Elaboración:

Para el caldo de chipirón:

Añadir el chipirón a la cebolleta rehogada y dejar estofar tapando la cazuela con papel de aluminio. Mojar con el caldo y cocer durante 20 minutos. Pasar por un colador fino presionando y clarificar el caldo obtenido solamente con las claras (una clara por cada 250 gr. de caldo). Sazonar y darle el punto.

Para el fumé de pescado:

Lavar bien y trocear para que pierdan toda traza de sangre las espinas. Rehogar en aceite la cebolla y el puerro en rodajas finas hasta que suden unos 5 minutos. Una vez tierno, añadir los restos del pescado y las espinas. Subir el fuego y rehogar otros 15 minutos dando vueltas de vez en cuando hasta que suede de nuevo.

Sazonar ligeramente, verter el vino y hervir unos 15 segundos para quitar la acidez. A continuación verter 1 litro de agua y dejar hervir unos 20 minutos a fuego lento. Retirar del fuego y dejar reposar durante 10 minutos. Colar este fumé con un paño.

Para el arroz crujiente:

Lavar bien el arroz para quitarle la fécula. Poner en una cazuela con agua fría y poner a cocer. Desespumar bien para quitarle la fécula, cocer 16 minutos, enfriar rápido y colocar sobre un papel antiadherente el arroz bien extendido. Dejar secar y deshidratar en la fermentadora, para después freírlo en aceite muy caliente. Escurrir.

Para la morcilla de arroz:

Al realizar la operación anterior y con el arroz cocido y frío, escurrir e introducir la tinta (5 bolsitas por 500 g de chipirón) hasta que quede bien negro. Hacer un rollo grueso con el papel filme transparente, congelar y cortar en el cortafiambres al número 2. Colocar en papel sulfurizado y deshidratar en la fermentadora. Freír a fuego fuerte.

Para el ravioli líquido de tinta de chipirón:

Relleno de chipirón, salsa de chipirón + emulsión de aceite de oliva.

Para la salsa de chipirón: (1 litro de salsa = 125 cubitos)

500 gr. de cebolla picada muy fina

100 gr. de aceite de oliva

75 gr. de pimiento verde

100 gr. de salsa de tomate frito

100 gr. de vino blanco

1 l. de fumé

las tintas de los chipirones (100 gr. naturales)

150 gr. de chipirón salteado.

Para la salsa de chipirón:

En el mismo recipiente en el que se han salteado los chipirones, pochar en el aceite de oliva las cebollas y el pimiento verde.

Una vez bien sadados, añadir el vino blanco, reducir e incorporar la salsa de tomate. Mojar con el caldo de pescado y dejar cocer. Añadir las tintas, dejar cocer otros 15 minutos, triturar y colar por un chino fino.

Para el acabado del relleno de chipirón:

Por 1 litro de salsa de chipirón finamente pasado emulsionar con 100 gr. de aceite de oliva virgen por una batidora hasta conseguir una consistencia muy untuosa. Con este relleno meterlo en cubiteras con una capacidad de 1 x 1 cm. y poner a congelar.

Para los cuadrados de calamar sin piel:

Con el cuerpo del calamar cortar cuadrados de 7 x 9,5 cm. sin piel y separar el resto para otras elaboraciones. Juntar 3 ó 4 planchas con papel filme transparente y meterlos a congelar para cortarlo en la cortadora lo más finamente posible.

Para el ravioli de chipirón:

Una vez que tenemos el cuadrado cortado llenar con el chipirón en forma de sobre, evitando que el relleno le pueda al calamar o viceversa. Una vez relleno hornear unos segundos con unas gotas de aceite.

Final y presentación:

Poner en un plato caliente hondo 1 ó 2 raviolis según convenga, y colocar sobre ellos unos chipironcitos salteados y un crujiente de arroz muy fino recién frito para salsear con una salsera aparte el caldo de chipirón.



Dátil en crudo y en agua con helado de almendra amarga, bomboncitos de naranja y flores de almendra

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes:

Para el agua de dátiles:

1 Kg. de dátiles, 1 l. agua.

Para el helado de almendra amarga:

1 l. de helado de leche, 15 gr. de esencia de almendra amarga.

Para el helado de leche:

5000 gr. leche entera, 800 gr. de nata, 100 gr. de leche en polvo descremada 1%, 1300 gr. de azúcar, 150 gr. de estabilizante, 50 gr. de azúcar invertido.

Para el bizcocho:

5 huevos, 450 gr. de azúcar, 1/2 Kg. de harina, 1/2 Kg. nata, 1 sobre royal 16 gr.

Además:

Flor de almendra
trufa muscadine.

Elaboración:

Para el agua:

Meter en bolsa de vacío en horno 3 horas, 85° C a vapor. La variedad de dátiles es "Rodrigo". A media cocción prensar los dátiles para machacar el sabor, cuando hayamos terminado pasar por tamiz y enfriar enseguida.

Para el helado de leche:

Juntar todos los ingredientes en un cubo. Triturar bien con la turmix. Colar por un fino. Subir a 85° C a fuego y rápidamente enfriar en un Baño María con hielos.

Meter en la sorbetera hasta conseguir la cremosidad deseada.

Para el helado de almendra amarga:

Mezclar el helado de leche con la esencia de almendra amarga.

Para el bizcocho:

Montar los huevos con el azúcar hasta que estén bien levantados, añadir la nata y batir 3 minutos. Tamizar la harina y el royal. Por un tamiz incorporar a los huevos, azúcar y nata. Pero no todo a la vez, en 3-4 veces. Rellenar los moldes previamente, juntando con mantequilla y harina y hornear 22 minutos a 175° C.

Final y presentación.

Colocar el bizcocho en el fondo del plato junto a un poco de dátil picado y una trufa muscadine. Encima la bola de helado decorado con flores de almendra. Acompañar de el agua de dátil en una jarrita aparte.



El postre de guisantes, plátano y manzana

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Utensilios a utilizar:

Cazuela AMC 24 cm.

Ingredientes para 6 personas:

Para la sopa de plátano y guisante:

150 gr. de agua

200 gr. de azúcar

2 vainas de vainilla abiertas
y rascadas

Zumo de 1 limón colado

700 gr. de plátano en daditos de
3 mm x 3 mm

3 dl. de zumo de naranja colado

Ralladura fina de 1/2 naranja

100 gr. de guisantes blanqueados
y fríos

Para el sorbete de manzana verde:

1,250 L. de zumo de manzana verde
(descoronada y pelada)

475 gr. de azúcar

50 gr. de dextrosa

5,9 dl. de agua

125 gr. de glucosa atomizada

4 gelatinas previamente remoja-
das en agua fría

Zumo colado de 1 limón

Para la teja de vinagre y guisantes:

250 gr. de harina tamizada

250 gr. de vinagre de Jerez

125 gr. de azúcar glass

Guisantes sueltos para colocar
sobre las tejas antes de hornear

Elaboración:

Para la sopa de plátano y guisantes:

Ponemos al fuego hasta que hierva el agua, el azúcar, las vainillas y la ralladura. Retiramos y cuando esté a 65° C le añadimos el zumo de naranja, el de limón y el plátano en dados.

Dejamos enfriar la mezcla y le añadimos 100 gr. de guisantes pequeños blanqueados.

Para el sorbete de manzana verde:

Mezclar todos los ingredientes menos el zumo. Templar el conjunto y añadirle la gelatina, remover bien y añadir el zumo de manzana. Colar y turbinar en una sorbetera, siguiendo las instrucciones del fabricante.

Para la teja de vinagre y guisantes:

Mezclamos todos los ingredientes y colamos por un fino. Una vez conseguida una masa homogénea estiramos sobre un silpat (hoja de silicona) de modo que quede fina y uniforme. Han de quedar rectángulos de 1 cm. de ancho y 15 cm. de largo.

Antes de hornear le echamos 5 ó 6 guisantes por cada teja e introducimos al horno hasta que esté cocida (175° C- 185° C).

Por cada 100 gr. le añadiremos 20 gr. de puré de guisantes (antes de hornear).

Final y presentación:

En el fondo de unos platos hondos Quatrum, introducimos la sopa, una bola de sorbete de manzana verde y depositamos una teja en su costado.



Gelatina caliente de frutos de mar con sopa de anís

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes para 4 personas:

Para la crema de erizos:

7 erizos de mar

190 gr. de líquido segregado
dentro de los erizos

52 gr. de leche entera

2 huevos enteros

5 gr. de coral de bogavante

2 gr. de azúcar normal

35 gr. de caldo de bogavante
"reducido"

200 gr. de crema de hinojo

2 c.c. de licuado de perejil

Además:

8 tallos de puerro cocidos

4 vieiras

Para la sopa de hinojo:

1 pizca de hinojo

100 gr. de bulbo de hinojo

150 gr. de nata doble

80 gr. de cebolla

300 gr. de jugo de mejillón

1 pizca de anís estrellado

Elaboración:

Para el licuado de perejil:

Poner hojas de perejil abundantes en un cubo con agua fría durante 1 hora.

Se escurre un poco para quitar el exceso de agua y se pasa por la licuadora. El líquido obtenido es el licuado de perejil.

Para la crema de erizos:

Abrir los erizos, recuperar el coral y pasar el líquido segregado por el erizo por un colador fino.

Hacer un caldo muy reducido de bogavante.

Añadir a los 190 gr. de líquido segregado de los erizos, 35 gr. de caldo muy reducido de bogavante y 52 gr. de leche entera, 2 huevos, 5 gr. de coral y 2 gr. de azúcar. Pasar por la batidora y seguido filtrar bien tres veces esta preparación por un paño superfino o un colador fino.

Echar en platos hondos QUATRUM 20 gr. de esta masa, cubrir cada plato con papel plata. Cocer a horno de vapor a 84° C durante 20 minutos.

Para la sopa de hinojo:

Cortar en rodajas muy finas el hinojo y la cebolla.

Juntar en una cacerola el hinojo, la cebolla y 40 gr. de mantequilla y una pizca de sal. Poner a fuego lento cubierto con tapa y dejar sudar sin que coja color.

Mojar con los 300 gr. de jugo de mejillón y dejar cocer a fuego lento justo hasta que reduzca a la mitad.

Añadir la nata doble, la pizca de anís estrellado y la pizca de hinojo. Hervir 10 minutos. Rectificar el sazónamiento. Pasar por el chino fino. Añadir 50 gr. de mantequilla fría y emulsionar con turmix.

Añadir el zumo de 1/4 de limón pasado por el chino.



Sal y pimienta

Zumo de 1/2 de limón

Para el sorbete de hinojo:

1 litro de agua

250 gr. de azúcar

500 gr. de zumo de hinojo

80 gr. de azúcar invertido

Zumo de limón y glucosa

Los frutos de mar pueden ser:

Ostras, percebes, berberechos...

Para el sorbete de hinojo:

Mezclamos el agua, el azúcar, el azúcar invertido y la glucosa. Damos un hervor. Por otra parte blanqueamos el hinojo 15 segundos en agua con una pizca de sal, lo pasamos todo por la licuadora hasta obtener los 500 gr. de zumo, le echamos el limón para evitar que se oxide y mezclamos con el sirope base una vez que este frío. Turbinar.

Acabado y presentación:

Colocar en cada plato cuajado 5 corales de erizo y un trozo de vieira dorada pero cruda, 2 trocitos de puerro joven salteado y frutos de mar abiertos al momento (ostra, percebe, berberecho). Acompañarla de la sopa de hinojo que verteremos en el último momento y de una cucharilla de sorbete de hinojo, que sumergiremos en la sopa al comerla.

Ostra con clorofila de berro, rúcula y manzana, crema lemon grass e hinojo y hierba oxalis acetosella

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes:

Para la gelatina de berros, rúcula, mejillón:

3 gr. de agar agar por litro de la mezcla del licuado de clorofila y jugo de mejillón clarificado. Proporción en plato: 3 c/p = 25 gr.

Para el licuado de clorofila:

50 gr. de berro

50 gr. de rúcula

200 gr. agua de blanqueado.

Para el jugo de mejillón clarificado (para 3 Kg.):

75 gr. de mantequilla

6 chalotas

2 cebollas

un poco de verde de puerro, tomillo y apio en rama

750 gr. de vino blanco

sal y pimienta

3 Kg. de mejillones.

Elaboración:

Para el licuado:

Blanquear las hierbas 1 minuto, darle en la thermomix al 12 durante 2-3 minutos. Licuar y colar.

Para el jugo de mejillón:

Sudar en mantequilla la cebolla, la chalota, el verde de puerro, tomillo y apio en rama, durante 5 minutos, echar el vino blanco y hervir 5 minutos sin que nos coja color. Seguido meter los mejillones y dar unas buenas rosas de pimienta. Cubrir el puchero y dejar hirviendo durante 3 minutos. Pasados dejar que repose fuera del fuego, otros 3 minutos, pero cubierto. Utilizar la carne para unas cosas y el jugo para el licuado de mejillón.

Desgrasar el líquido obtenido, enfriarlo y clarificarlo con una proporción de 150 gr. de clara por 1 litro de jugo de mejillón.

Para el hinojo:

Cortar el hinojo, el ajo, la cebolleta y el citronelle en brunoise. Rehogar todo con el aceite de oliva durante 2 minutos sin que coja color, a continuación mojar con la nata doble y dejar cocer 20 minutos. Realizarlo en una cacerola antiadherente con tapa de cristal. Una vez pasado este tiempo, triturar en la thermomix y colar por el fino. El resultado lo licuaremos para eliminar las hebras de hinojo y citronelle.

**Para el hinojo raifort citronelle
en puré :**

220 gr. de bulbo de hinojo

150 gr. de cebolleta

6,5 gr. de raifort

50 gr. de citronelle

8 gr. de ajo

200 gr. de nata doble

20 gr. de aceite de oliva

sal y pimienta.

Para la gelatina de ostras:

Con todo el agua de abrir las ostras
obtener 250 gr. y todo ello templado
a una temperatura no más alta de
40° C para que el agua de ostras no
pierda todas sus propiedades

1 cola + 1/4 de cola de pescado

10 gr. de perejil.

Para la gelatina:

Fundir las colas de pescado remojadas en agua fría en el
líquido de agua de mar templado y dejar enfriar. Cuando
empieza a gelatinizarse añadirle el perejil.

Final y presentación:

En un plato donde tendremos gelatinizada la clorofila pon-
dremos 5 bastones de manzana futsi. Sobre ella colocar la ostra
recién abierta. Alrededor 1,5 c/p del hinojo, encima de la ostra
1 c/p de gelatina de agua de ostras y sobre ella 3 oxalis.



Jugo de vaina cruda con ensalada y foie gras a la crema de raifort

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes:

Para la crema agria raifort:

200 gr. de nata semimontada,
60 gr. de mamia, 1 c/c de raifort
rallado, 2 c/c de eneldo picado,
1 c/s de zumo de limón, sal,
pimienta, 35 gr. de vinagre,
1 c/c de ralladura de naranja,
1 c/c de ralladura de limón.

Para el jugo de vaina:

400 gr. de vaina en sucio, 9 gr. de
ajo fileteado, 50 gr. de aceite de
oliva virgen
100 gr. de caldo de carne.

Para la ensalada de vaina:

4 gr. de vaina joven en juliana
agua, sal, bicarbonato y hielo.

Para el taco de foie gras:

Taco de foie gras
aceite de girasol.

Elaboración:

Para la crema agria:

En una ensaladera, montar un poco la nata, añadir el yogur y
batir ligeramente.

Añadir todos los demás ingrediente y volvemos a batir.

La densidad nos tiene que quedar como una nata semi monta-
da. Poner a punto de sal.

Para el jugo:

A un agua hirviendo añadirle un poco de sal y bicarbonato.
Agregarle las vainas al que le hemos quitado los dos extremos y
cocerlo tres minutos y medio. Enfriarlo 1 minuto en agua hirvien-
do y escurrirlo a una bandeja añadiéndole el refrito. Pasar las vai-
nas por la licuadora nueva de maya fina. Colar por un fino, y aña-
dirle los 100 gr. de caldo de carne. Poner a punto de sal y enfriar.

Para la ensalada:

Coger la vaina joven y quitarle los hilos de los lados con un
pelador. Hacer bastones de 3 cm. de largo y sobre estos hacer una
fina juliana. Cocer esta juliana 1 minuto en agua con sal y bicar-
bonato. Enfriar en agua y hielo, escurrir y quitarle la humedad
con papel absorbente.

Para el taco de foie gras:

Cortar el foie crudo en raciones de 200 gr. Dorarlo en aceite de
girasol caliente a 170° C para que coja un bonito color dorado. El
aceite de girasol deberá cubrir el taco de foie gras hasta la mitad y
a continuación darle la vuelta. Escurrirlo y colocarlo en una ban-
deja de acero inoxidable y hornearlo a 130° C hasta obtener en el
corazón del foie una temperatura de 60° C justos (aproximada-
mente a los 15 minutos). Sacarlo del horno y dejarlo reposar y
escurrir durante 10 minutos. El lugar de reposo no debe de ser muy
caluroso. Una vez acabado el reposo, el foie está preparado. Solo le
falta volver a calentar al horno a 130° C durante 2 ó 3 minutos.

Final y presentación:

En un plato de medio huevo colocar la juliana de vaina en el
fondo del plato. Encima de la juliana añadirle 3 c/s del jugo de
vaina, el foie gras irá apoyado sobre el borde del huevo y en la
parte superior poner un punto de la crema de raifort.



Milhojas caramelizado de foie, anguila humada, cebolleta fresca y manzana

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

**Ingredientes para un molde
cuadrado de 27,7 cm. x 3 cm.
de altura:**

*1,1 Kg. de foie mi cuít cortado en
la cortadora al 5 (4-5 mm.)*

*450 gr. de anguila ahumada,
limpia, desespínada y laminada
en 2 partes longitudinales*

1 Kg. de cebolleta en crudo

500 gr. de mantequilla

*3-4 manzanas granny - smith en
láminas de 1 mm.*

Para el puré de cebolleta:

1/2 Kg. de cebolleta limpia

*1/4 Kg. de mantequilla
sal.*

Elaboración:

Cortar la cebolleta en juliana muy fina, pocharla en blanco con la mantequilla. Escurrirla y meterla en un trapo, apretando bien para quitarle el agua de vegetación.

Filetear el foie a lo largo de los lóbulos, en trozos de 4-5 mm de espesor.

Limpiar las anguilas de piel, espinas, sacar los lomos con cuidado y filetear cada lomo en 2 trozos a lo largo. Introducirlo en leche 24 horas para rebajarle el ahumado.

Cortar la manzana en rodajas de 0,2 mm y volver a reconstruir la forma original de la manzana envolviéndola en film hasta su utilización.

Para el puré de cebolleta:

Cocer la cebolleta en agua con sal, durante unos 20 minutos. Escurrir y secar en el horno 10 minutos a 180° C. Poner la cebolleta y la mantequilla en la thermomix caliente y triturar. Pasar por un fino y poner a punto de sal.

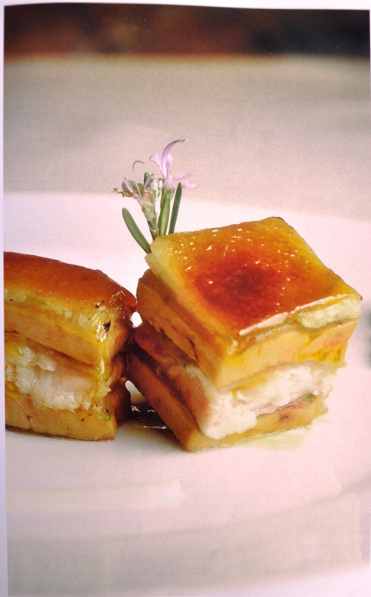
Final y presentación:

Hacer una lasaña o milhojas empezando con una primera capa de manzana. Luego cebolla pochada, otra capa de foie mi cuít, manzana, anguila ahumada, manzana, otra capa de foie para terminar con manzana.

Se termina caramelizando con azúcar, pero no demasiado porque nos daría un sabor amargo. Acompañar con el puré de cebolleta.

Nota:

Es importante el prensado y el reposado del cremat, ya que de lo contrario saldrá voluminoso y blando. El reposado será de 3 horas. Desmoldar, cortar en 16 raciones y guardar con papel film cada una hasta la hora de servir.



Pera, tomate confitado y gamba en infusión de manzana verde y su sorbete

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes:

Para la infusión de manzana verde:

Zumo de 1 limón

Licnado de 5 manzanas verdes

Para la ensalada:

1 c/c de pera conferencia cortada en cuadrados de 3 mm

5 trocitos de tomate confitado cortado en cuadrados de 3 mm

1 gamba cocida pelada con su propia cabeza

6 trozos de aguacate cortado en trozos de 5 mm

Para el sorbete de manzana verde:

850 gr. zumo de manzana verde (descoazonada y sin pelar)

675 gr. de azúcar

150 gr. de dextrosa

590 gr. de agua

4 gelatinas previamente remojadas en agua fría

Zumo colado de 1 limón

Para los tomates confitados:

Tomates, agua, sal, azúcar, tomillo, ajo laminado

Aceite de oliva virgen

Además:

Brotes de albahaca: son las hojitas pequeñas de la albahaca que no hemos dejado que se hagan grandes (1 cm.) y gamba cocida.

Elaboración:

Para la infusión:

Cuando la manzana se haya medio congelado, es decir, que la impureza de la manzana verde se haya congelado pero el líquido está todavía fluido, colarlo por un trapo de tal forma que sólo pase el líquido totalmente limpio y la impureza se quede fuera.

Para la ensalada:

En un plato hondo poner el tomate confitado en el fondo, encima la cucharada de pera con el aguacate y en un costadito apoyado a la ensalada la gamba pelada con su cabeza aparte.

Para el sorbete de manzana verde:

Mezclar todos los ingredientes menos el zumo, templarlo y añadirle la gelatina; remover bien y añadir el zumo de manzana. Colar y meter en la Pacojet.

Para los tomates confitados:

Coger tomates bien maduros y lavarlos; les quitamos la parte de arriba con una puntilla y les hacemos una cruz en la parte posterior.

En abundante agua hirviendo los escaldamos 30 segundos, justo el tiempo en el que nos permita pelarlos con facilidad y los refrescamos en un agua con hielo. Pelarlos, cortarlos por la mitad a lo largo y sacarles las semillas así como la carne del interior.

Colocar en una bandeja de papel sulfurizado y espolvorear con sal, azúcar, puntos de tomillo y algunos filetes de ajo laminado. Colocar los tomates y volver a espolvorear sal, azúcar, puntos de tomillo y filetes de ajo laminado. Sobre cada tomate echar 1 cucharada de café de aceite de oliva virgen y meter a horno 1 h. y 30 min. a 110° C. Pasado este tiempo darles la vuelta a los tomates y dejar 1 h. y 30 min.. Asegurarse de que la cocción es buena y una vez finalizado meter estos tomates en un bol cubiertos de aceite de oliva virgen. Tapar bien y guardar en cámara.

Final y presentación:

En un plato hondo poner el tomate confitado, junto con la pera y el aguacate. En un costado apoyando la ensalada pondremos la gamba pelada con su cabeza y 8 brotes de albahaca. Encima de la ensalada poner un quenelle pequeña del sorbete y el camarero le servirá media jarrita de licuado de manzana verde bien frío.



Vieira marinada con hígado de rape y helado de aceite de oliva

Rte. MARTÍN BERSATEGUI

Ingredientes:

Para la vinagreta para carpaccio de vieira:

15 gr. de mezcla de jengibre,
40 gr. de aceite de oliva virgen,
10 gr. de vinagre de Jerez.

Para la mezcla de jengibre:

150 gr. de jengibre (pelado),
300 gr. de aceite de oliva. (Mezclado en la thermomix durante 3 minutos a tope).

Para el helado de aceite de oliva:

500 cl. de agua, 300 gr. de azúcar, 100 gr. de glucosa tamizada, 350 gr. de aceite de oliva virgen.

Para la cama de cebolleta trufada:

200 gr. de cebolleta pelada y cortada transparente en la cortadora, 40 gr. de rodaja fina de panceta ahumada cortada en fino fardones de 1 mm., 250 gr. de aceite de oliva virgen, 100 gr. de trufa negra picada.

Elaboración:

Mezclar los ingredientes de la vinagreta y con ayuda de un pincel ponerlo en el fondo del plato. Espolvorear con chalota picada mezclada con cebollino picado y una pizca de juliana de cáscara de limón verde blanqueada tres veces a partir de agua fría y cocida en agua con sal.

Para el hígado de rape:

Introducir el hígado de rape en agua con hielo durante 3 horas para que se desangre. Sacar el agua y dejarlo en una bandeja tapado con film. A la hora de montar contarle en rectángulos de 4 cm. x 2 cm. y marcarlo en una sartén antiadherente bien caliente por ambos lados debiendo quedar dorados y el hígado caliente pero en su punto en el centro. Espolvorear con un poco de sal de escama.

Para el helado de aceite de oliva:

Mezclar el agua con el azúcar en un cazo y poner a fuego fuerte hasta que hierva un minuto y medio. Enfriar el almítar a temperatura ambiente. Verter poco a poco en forma de hilo el aceite sobre el almítar removiendo con varilla. Introducir en la heladora.

Para la cama de cebolleta:

Cortar la cebolleta al 0,5 en la máquina. Pochar la cebolleta en una salteadora sin que coja color (1 h. aprox.).

Aparte escaldar las rodajas de panceta, enfriarlas y picarlas.

Cuando la cebolleta esté pochada, escurrir bien. Cogér la salteadora y echar el bacon picado con un poco de aceite de oliva, saltear y añadir la cebolleta, mezclar y añadir la trufa negra picada. Dejar evaporar casi por completo el líquido. Sazonar.

Para las vieiras:

Congelarlas unas horas. Cortar en la cortadora al 2 y no aliñar hasta la última hora.

Final y presentación:

Colocar las vieiras de base. Sazonar con sal de escama, cebollino picado y chalota picada. Untarlas con la vinagreta. En un hueco del centro poner un poco de cama de cebolleta trufada. Encima el hígado de rape. A un lado y encima de la vieira meter una cucharadita pequeña de helado de aceite de oliva con una escama de sal. Espolvorear con un poco de pimienta recién molida y una gota de aceite de oliva virgen.



Carpaccio de fresas y té verde helado

Rte. MIRAMÓN ARBELAIZ

Ingredientes para 4 personas:

Para la gelatina de té:

1 l. de agua
100 gr. de té verde
150 gr. de azúcar
Un chorrito de licor de fresa
8 gelatinas

Para el helado de hierba luisa:

70 gr. de glucosa
550 gr. de azúcar
1 l. de nata
500 gr. de leche
Zumos de 3 limones
Ralladura de 1 limón
Un ramillete de hierba luisa

Para la sopa de fresa:

1 kg. de fresas
1/2 l. de jarabe
1/2 l. de agua
Zumos de 2 limones

Para la crema de fresa:

300 gr. de fresas
50 gr. de azúcar
Zumos de 3 limones

Elaboración:

Para la gelatina de té:

Hervir el agua con el azúcar y el licor e infusionar el té. Una vez infusionado, colar y añadir la gelatina. Lavar las fresas y darles un hervor en ese caldo, dejarlas escurrir bien y montar la terrina, intercalando capas de fresa y gelatina.

Para el helado de hierba luisa:

Hervir la leche junto con la nata y la glucosa. Infusionar la hierba luisa. Colar y añadir el azúcar y la ralladura de limón. Montar en la sorbetera.

Para la sopa de fresas:

Hervir las fresas con el jarabe y el agua. Colar con una estameña y añadir el zumo de limón.

Para la crema de fresas:

Macerar y pasar por el pasapuré. Añadir un poco de nata montada.

Final y presentación:

Cortar en láminas la terrina. Intercalar 2 o 3 láminas con la crema de fresas, acompañar con el helado de hierba luisa y la sopa de fresas.



Foie gras en costra de sal y cereales, makila de lengua, queso y jamón

Rte. MIRAMÓN ARBELAITZ

Ingredientes para 4 personas:

4 tacos de foie gras

Para el guiso de lengua:

2 l. de caldo

1 lengua de ternera

2 cebollas frescas en juliana

1 diente de ajo

3 zanahorias en juliana

2 vasos de vino blanco

2 puerros en rodaja

Para la makila de lengua:

Jamón ibérico

Filetes de lengua

Queso de cabra

Para la costra de sal y cereales:

150 gr. cinco cereales: mijo, centeno, avena, trigo y cebada.

50 gr. sal.

Además

Hojas de rúcula y emulsión de legumbres con aceite de piñones

Elaboración:

Para el guiso de lengua:

Dorar la lengua en aceite de oliva y salar. Añadir la cebolla, los dientes de ajo, la zanahoria y el puerro. Pochar a fuego suave. Añadir el vino, introducir la lengua y cubrir con el caldo. Comprobar el punto de cocción y retirarlo. Dejamos que se enfríe. Lo reservamos.

Cortarlo en la máquina de fiambres en el número dos.

Montaje de la makila:

Montamos como si de un millojas se tratase. Primero el jamón ibérico, seguido el filete de lengua, encima el queso de cabra muy fino, encima otro filete de lengua y por último el jamón ibérico. Lo prensamos todo muy fuerte. Lo cubrimos con papel celofán y dejamos que repose durante 24 horas. A la hora del servicio cortamos en porciones de forma rectangular y las marcamos por los dos lados.

Foie con costra de sal y cereales:

Molemos los cereales y les añadimos la sal. Asamos el tronco de foie gras a baja temperatura (50° C) durante 12 minutos y lo retiramos. Untamos el foie-gras con el torrefacto de cereales y lo gratinamos.

Final y presentación:

Calentamos el plato. Colocamos la makila en el fondo, napamos con salsa de lengua. Colocamos encima el taco de foie-gras en costra de sal y cereales. Acompañamos con unas hojas de rúcula y una emulsión de legumbres con aceite de piñones.



Hiru orri de pimientos, anchoas y chicharro

Rte. MIRAMÓN ARBELAIZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el hiru orri:

Pimiento rojo

Pimiento verde

Pimiento amarillo

Chicharro

Anchoas

Pimienta negra molida

Laurel

Aceite, sal

Azúcar

Para la espuma de anchoas en salazón:

Anchoa en salazón

Nata

Para la vinagreta de olivas negras:

Aceituna negra

Vinagre de Jerez

Vinagre Foron

Azúcar y aceite de oliva

Para la salsa de perejil:

Ajo, perejil, aceite de oliva

Elaboración:

Para el hiru orri:

Limpiamos bien las anchoas y el chicharro quitándole las espinas. Los marinamos.

Asamos los pimientos en el horno. Retiramos la piel y las pepitas de los mismos. A continuación los marinamos en aceite, sal, azúcar, pimienta negra molida y laurel.

En un molde rectangular, pondremos una capa de pan de molde como base. A continuación colocaremos en este orden una capa de pimiento verde, chicharro, pimiento rojo, anchoa y pimiento amarillo. Tapamos y ponemos un peso durante dos días que suelte el aceite y se compacte.

Para la espuma de anchoas en salazón:

Ponemos a hervir la nata y las anchoas en salazón. Dejamos enfriar y colamos. Se espuma con sifón a la hora de servir.

Para la vinagreta de olivas negras:

Deshuesamos y limamos las aceitunas negras. En una cazuela ponemos azúcar para hacer un caramelo, añadiendo vinagre de Jerez y Foron. Dejamos reducir entre 5 y 10 minutos y añadimos la aceituna negra limada; dejamos hervir. Una vez enfriado lo mezclamos con el aceite de oliva.

Para la salsa de perejil:

Trituramos dos dientes de ajo, un manojo de perejil y aceite de oliva.

Acabado y presentación:

En el centro del plato colocamos una porción de hiru orri. En la parte superior derecha ponemos la espuma de anchoa. Aliñamos el hiru orri con la vinagreta de aceituna negra. En la parte inferior del plato colocamos una rebanada de pan tostado al horno que aliñaremos con la salsa de perejil.



Juego de bacalao, txangurro y sésamo

Rte. MIRAMÓN ARBELAIZ

Ingredientes:

5 lomos de bacalao

Patata

2 pimientos verde

Agar agar

1 txangurro

Fumé de bacalao

Sésamo

Perejil

Sal

Elaboración:

Para el caldo de bacalao:

Poner en una cazuela 2 lomos de bacalao, 4 patatas troceadas, 2 pimientos verdes y un poco de perejil. Cubrir con el fumé y dejar hervir a fuego medio durante media hora. Poner a punto de sal, triturar y colar.

Reservar un poco de caldo y el resto lo ponemos a punto de agar agar.

Para la brandada de bacalao:

Confitar un lomo de bacalao. Cuando se haya templado, montar el bacalao con su propia gelatina y aceite hasta darle el espesor deseado.

Hacer un rulo no muy gordo y cuando esté frío lo racionamos y rebozamos con sésamo.

Para la patata y txangurro:

Cocer unas 7 patatas medianas en una cazuela con un poco de sal. Las dejamos escurrir bien y le añadimos txangurro para darle sabor. Trituramos bien y le damos el punto de sal.

Final y presentación:

Cortar los dos lomos de bacalao a lo largo (1,5 cm. de grosor).

En un molde ponemos en el fondo un poco de caldo de bacalao con agar agar, seguidamente un lomo cortado en placas y de nuevo caldo de bacalao para a continuación echar y extender bien la patata. Se termina con otra capa de bacalao y un poco de su caldo.

En el centro del plato poner el taco de bacalao. Napar con el caldo de bacalao sin agar agar habiéndolo montado con un poco de aceite y sacando la máxima espuma posible.

Encima del taco de bacalao ponemos el rollo de brandada rebozado en sésamo de forma vertical. Decoramos con un poco de perejil frito y un ajo fresco blanqueado.



Terrina de ostras con dos berzas, infusión de pomelo, manzana y limón

Rte. MIRAMÓN ARBELAITZ

Ingredientes para 4 personas:

16 ostras carnosas
5 hojas de berza rizada verde
4 hojas de berza roja (Lombarda)
1/2 cucharadita de pomelo deshidratado
1/2 cucharilla de manzana deshidratada
1/2 cucharilla de limón
Agua
Hojas de gelatina
Agua de mar
Sal

Elaboración:

Poner agua a cocer en dos cazuelas separadas.

Cuando empiece a hervir echar las dos berzas cada una a su cazuela. Dejar que hiervan un minuto y medio, retirar y enfriar en agua con hielo.

Abrir las ostras y separar la carne de su agua. Reservar en el frigorífico.

La mitad de la cantidad del agua de las ostras la pondremos a punto de gelatina (tres hojas de gelatina por litro de agua de ostra).

A la otra mitad de agua de gelatina le añadiremos 1/2 vaso de agua de mar. Lo hervimos y fuera del fuego añadimos las cucharillas de pomelo, manzana y limón. Lo cubrimos y lo dejamos infusionar hasta enfriar.

Final y presentación:

Montar por capas las berzas y la ostra realizando una terrina. Dejar reposar 24 h. en el frigorífico.

Colocar un trozo de la terrina en el centro de un plato hondo. Rociamos alrededor con la infusión de agua de ostra y frutas.



Caldo concentrado de bacalao con panes de sopako, ciruelas y tomate confitado

Restaurante MUGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el caldo concentrado:

1 Kg. de pieles de bacalao desalado

1 1/2 l. de agua.

Para el pan de sopako:

4 rebanadas de pan

1 l. de caldo de ave.

Para las ciruelas:

4 ciruelas secas con hueso

250 gr. de vino tinto, canela en rama (1 trozo de 3 cm. de largo)

1 hoja de laurel.

Para el tomate confitado:

8 tomates enanos

sal

azúcar

pimienta negra

30 gr. de aceite de oliva.

Elaboración:

Para el caldo concentrado:

Lavar las pieles de bacalao ya desaladas y ponerlas a cocer en agua. En cuanto empiece a hervir, bajar el fuego al mínimo y dejar que cueza a pequeños borbotones hasta que reduzca a una cuarta parte del líquido. Una vez reducido colar el caldo y poner a punto de sal. Reservar.

Para el pan de sopako:

Poner a tostar las rebanadas en el horno a 200° C. Una vez tengan un color dorado oscuro, pero sin quemarse, sacarlas y colocarlas en una cazuela ancha, sin que ocupe toda la base. Cubrir las rebanadas con el litro de caldo de ave. Dejar cocer a fuego lento hasta que el pan tenga una textura medio mucosa (1 h- 1 1/2 h. aprox.) Una vez cocidas, escurrirlas y cortarlas a lo ancho en dos. Reservarlas.

Para las ciruelas:

Colocar el vino tinto con canela y el laurel a hervir. Dejar que hierva 2 minutos y retirar. Dejar que repose 3 minutos e introducir las ciruelas. Dejar macerar hasta el día siguiente. Una vez maceradas, escurrirlas y cortarlas a lo ancho con cuidado para no romperlas al quitar el hueso. Reservar.

Para el tomate confitado:

Poner un cazo con agua a hervir. Mientras tanto, hacer un pequeño corte a los tomates en la parte superior. En cuanto hierva el agua, introducir los tomates en el agua durante 30 segundos. Sacarlo a un bol con agua y hielos para cortar la cocción. Pelarlos y disponerlos en un bol. Aliñarlos con una pizca de sal, azúcar, un poco de pimienta y un chorrito de aceite de oliva 0,4°. Colocarlos en una placa de horno a 80° C durante 4-5 horas aprox. Tiene que arrugarse como una pasa pero quedando el interior jugoso.



Para el pistou:

*1 ramillete pequeño de perejil
350 gr. de aceite de girasol
15 gr. de queso parmesano
1/2 diente de ajo pelado
3 guindillas picantes.*

Para el taco de bacalao:

*4 tacos de bacalao desalado de
unos 100 gr. cada uno
1 l. de aceite de oliva (donde se
hayan frito unos ajos).*

Para cada plato:

*2 medias ciruelas
2 rectángulos de pan de sopalo
2 tomates confitados
2 hojas de roquete (oruga)
1 taco de bacalao 4 c/s de caldo
concentrado
1 c/s de pistou.*

Para la roquete (oruga):

Lavar bien las hojas de oruga en agua fría. Escurrir y reservar para aliñarlas en el último momento.

Para el pistou:

Lavar el perejil en agua fría. Secarlo y trocearlo a grosso modo. Cubrirlo con el aceite de girasol y dejarlo macerar durante una noche. Al día siguiente, mezclar con la sal, el queso, el ajo y las guindillas picantes y triturar todo bien. Colar y sazonar.

Para el taco de bacalao:

Calentar el aceite de oliva a 65° C. Una vez alcanzada la temperatura, sumergir los trozos de bacalao y dejarlos cocer en este aceite durante 3-4 minutos.

Final y presentación:

Calentar el caldo concentrado de bacalao. Calentar también el aceite de oliva y ajos y seguir con el proceso de cocción del bacalao. En una bandeja colocar el pan de sopa, el tomate y las ciruelas. Calentarlas un poco en el horno. Cuando el bacalao esté a punto, escurrirlo y colocarlo en el centro del plato. Una vez caliente la guarnición, disponerla en el plato alrededor del bacalao. Añadir el caldo concentrado caliente por encima del bacalao y la guarnición.

Disponer las hojas de roquete aliñadas con el aceite de oliva en el último momento encima del taco de bacalao. Cuando se sirva el plato caliente, se le servirá también un poco de pistou picante de perejil en forma de hilo.

Cigala salteada en dos servicios sobre un fondo de papel lavado y algas con sofrito de hierbas anisadas y germen de trigo

Restaurante MUGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para las cigalas:

4 cigalas de 180 gr. cada una

30 ml. aceite oliva virgen

5 gr. sal fina

Para el caldo de legumbres:

1 l. de agua

20 gr. zanahoria

2 dientes de ajo

20 gr. puerro

30 gr. cebolla

30 gr. garbanzos

2 hueso

100 gr. de carne rica en colágeno

Para el papel lavado:

100 gr. papel lavado

"tororo kombu"

Elaboración:

Para las cigalas:

Pelar las cigalas con mucho cuidado. Separar en tres partes cada cigala: cabeza, pinza y cuerpo.

Con la ayuda de un cascanueces romper las pinzas. Con unas tijeras abrir la cabeza por la mitad quitando la boca y el cuerpo. Pelar.

Guardar todo por separado en la nevera.

Para el caldo de legumbres:

En una cazuela disponer todos los ingredientes juntos. Dejar que el conjunto rompa en hervor, bajar el fuego, y dejar cocer por espacio de 2 horas. Colar y reservar.

Para el papel lavado:

Reservar fuera de la nevera.

Para el sofrito anisado:

Pelar y cortar muy pequeña la cebolla. En un cazo pochar hasta que esté hecha. Se debe de pochar muy poco a poco.

Por otro lado hervir el agua donde se escalfa el tomate. Enfriar rápidamente. Pelar el tomate y quitar las pepitas.

La carne de tomate se pica al mismo grosor que la cebolla, agregar sobre el cazo de la cebolla pochada y dejar pochar poco a poco hasta que pierda todo el agua y quede totalmente seco.

Después introducir al horno a 70° C durante 30 minutos y tras este tiempo, con la ayuda de una espátula de goma, pasar todo el sofrito por un tamiz.

Agregar el anís y la sal. Reservar en la nevera.

Para el caldo de algas:

Desalar en agua durante 3 horas la lechuga de mar.

En un cazo calentar el caldo de legumbres hasta 70° C y agregar la lechuga de mar. Tapar con una tapa y dejar infusionar durante 1 hora hasta que se enfríe. Colar y reservar dentro de la nevera.

Para la vinagreta:

Limpiar y secar bien las hierbas anisadas. Con la ayuda de un cuchillo bien afilado picarlas finamente pero sin machacar.

Para el sofrito anisado:

100 gr. cebolla

150 gr. tomate

5 gr. sal

5 ml. aceite oliva

5 ml. licor de anís

500 ml. agua

100 gr. germen de trigo

Para el caldo de algas:

400 ml. caldo legumbres

100 gr. lechuga de mar

Para la vinagreta:

20 gr. cebolla

40 gr. tomate

10 ml. aceite arbequina 1°

1/2 l. agua

5 ml. limón

5 gr. sal

Para las hierbas anisadas:

3 gr. cilantro

3 gr. eneldo

3 gr. perifollo

Para las primulas:

12 primulas

Reservar bien tapado en la nevera.

Por otro lado hervir el agua donde se escalda el tomate. Enfriar rápidamente. Pelar el tomate y quitar las pepitas.

La carne de tomate se pica muy pequeño. A la hora de picar deben de ser dados perfectos.

La cebolla se pela y se corta igual que el tomate.

Colocar el aceite en un cazo y pochar la cebolla con mucho cuidado sin que en ningún momento nos coja color. Una vez pochada apartar del fuego, agregar el tomate y añadir todo el aceite restante. Pasar todo sobre un bol y mezclar con mucho cuidado. Para terminar la vinagreta agregar el zumo de limón, la sal y las hierbas.

Para las primulas:

Recoger las primulas del monte, limpiar bien y reservar bien dentro de la nevera tapado con un papel húmedo.

Final y presentación:

En un cazo colocar 2 cucharadas de sofrito y calentar y agregar el germen de trigo. Mezclar hasta conseguir una masa espesa y agregar las hierbas anisadas. Mezclar bien y reservar en un lugar de calor.

En otro cazo se calienta el caldo de algas hasta los 70° C.

Dorar las cigalas en la plancha con 20 ml. de aceite oliva virgen. Agregar un poco de sal y colocar en la salamandra a calor medio durante un minuto.

Con la ayuda de dos cucharas hacer una quenelle de germen de trigo en cada plato hondo. Sobre la misma colocar la cigala dando volumen.

Agregar un poco de sal de escamas y alrededor de la cigala colocar el papel lavado intentando dar volumen.

Agregar el caldo de algas justo hasta cubrir la quenelle. Sobre la cigala poner 3 pétalos de primulas.

Saltear las cabezas junto con las pinzas en la plancha con 10 ml. aceite oliva. Antes de retirar de la plancha agregar la vinagreta de hierbas y retirar a la salamandra.

Calentar por espacio de 2 minutos y repartir en 4 platos diferentes.



Deshielo de flor de azahar con bizcocho de pistacho, flores escarchadas y granizado de rambután

Restaurante MUGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el bizcocho de pistacho:

200 gr. de azúcar lustre
6 huevos (385 gr.)
200 gr. de mantequilla
380 gr. de pistacho entero repelado.

Para la arena de pistacho:

200 gr. de bizcocho de pistacho.

Para el deshielo de flor de azahar:

400 ml. de leche de vaca
60 ml. de aceite de girasol
10 gr. de agua de azahar
3 gr. de lecitina de soja.

Elaboración:

Para el bizcocho de pistacho:

Calentar agua en un recipiente y fundir la mantequilla al baño María. Triturar el pistacho con ayuda de una batidora de vaso hasta que quede lo más fino posible. Reservar en el bol fuera de la cámara.

Por otra parte, colocar otro baño María a unos 50° C. Resultaría interesante que este recipiente permita introducir en él el bol de la montadora, en el cual se hará la mezcla de huevos y azúcar. El calor permitirá que la mezcla blanquee antes y quede más estable. Una vez haya alcanzado la textura deseada, añadir con cuidado, tanto la mantequilla fundida como el pistacho triturado, removiendo delicadamente ayudándonos de una espátula de goma.

Untar con mantequilla las paredes de dos moldes y espolvorear una fina capa de harina para evitar que se adhiera la masa durante la cocción. Precalentar un horno a 170° C. Servir en los moldes el conjunto de la mezcla primera y hornear por espacio de 25-30 minutos. Tras la cocción dejar reposar el bizcocho fuera de la cámara cubierto de film alimentario.

Para la arena de pistacho:

Cortar de los 200 gr. de bizcocho todas aquellas partes externas de coloración no verde. Trocear en pequeñas piezas e introducirlas en una deshidratadora u horno que pueda cumplir la misma función durante 10 horas a 40° C. En seco, rallar las migas y reservarlas en un recipiente con cualquier producto que absorba humedad, para preservar su textura arenosa. Estos productos deberán estar totalmente aislados del ingrediente principal para evitar cualquier posible intoxicación alimentaria (se recomienda el uso de gel de sílice).

Para el deshielo de flor de azahar:

En un cazo alto hervir la leche de vaca, el aceite de girasol, el agua de azahar y la lecitina de soja. Subir la mezcla a unos 55° C y batir con una turmix.



Para las flores escarchadas:

8 ramilletes de flor de sauco

8 flores de acacia

150 gr. de claras pasteurizadas

8 gr. de hojas de gelatina

200 gr. de azúcar.

Para el granizado de rambután:

200 gr. de rambután pelado.

Por otro lado, colocar una bandeja con papel sulfurizado dentro del aparato que más frío podamos conseguir. Si se cuenta con un batidor de temperatura, mejor. Sería de gran ayuda disponer de otra bandeja del mismo tamaño pero con una hondura considerable, 15-20 cm., para que haga las veces de campana.

Llevar la mezcla en dos cazuelas a la temperatura indicada cerca de la fuente de frío. Obtener con ayuda de una batidora eléctrica espuma de azahar batiendo justo en la superficie del líquido para que se airee y forme una espuma aérea. Proseguir con el batido hasta obtener una cantidad considerable. Dejar reposar esta espuma durante 5 minutos para que, por decantación, pierda el máximo posible de agua y reste la frágil parte semi seca.

Extraer la bandeja de la máquina de frío y con ayuda de un tenedor o espátula hacer cuatro montones de espuma. Introducir la al frío y proteger con la bandeja campana. Asegurar la disposición de más espuma para repetir la acción. A los 5-10 minutos de la introducción de la espuma en frío, extraer la bandeja y añadir otro montón rápidamente a cada uno de ellos con la suficiente agilidad como para que no se caiga. Repetir la acción 4-5 veces hasta lograr unas formas irregulares de montones espumosos de 12 cm. aproximadamente. Reservar tapado y en frío.

Para las flores escarchadas:

Poner en remojo las hojas de gelatina en abundante agua fría. Secar con papel absorbente e introducir en un recipiente metálico pero apto para el horno microondas para fundirlas. En otro baño María a unos 50° C sumergir esta mezcla y añadir la clara de huevo. Mantener el conjunto a esta tempe-

ratura para evitar la coagulación por frío. En una bandeja servir el azúcar granillo. Con ayuda de unas pinzas y sosteniendo con cuidado por el tallo, sumergirlas en la mezcla líquida de una en una sin soltarlas. A medida que se extraigan, pasar por el azúcar granillo y lograr la adherencia de la mínima cantidad que cubra toda la flor como una escarcha. Introducir en un aparato que actúe como deshidratador y mantener por espacio de 12 horas a 35° C. Reservar en un recipiente con atmósfera seca.

Para el granizado de rambután:

Pelar el rambután y congelar de la manera más rápida y con el mayor frío posible. En congelado, rallar y reservar helado. Calcular una hermosa cucharada por persona. Evitar apelmazar la ralladura procediendo a su rallado con la mayor celeridad posible, en el momento de servir el postre.

Final y presentación:

Cortar el bizcocho en rectángulos de 8x4 cm. y retirar bien las esquinas tostada. Provisto de guantes de latex raspar el bizcocho de una forma irregular hasta que adquiera la apariencia de un tapiz de musgo.

Poner en el lado izquierdo de cuatro platos rectangulares el musgo de bizcocho. Sobre éste, cayendo al centro, la arena de bizcocho de pistacho. Introducir dos flores de sancu y otras dos de acacia entre las dos mezclas. En el último momento colocar el rambután rallado entre el bizcocho y la arena para que simule un deshielo.

Terminar colocando la espuma de azahar cuidadosamente sobre el bizcocho de pistacho.

Ensalada de hierbas de bosque de hayas y láminas de champiñón con base de patata ratte cocida en un caldo de levadura y trufa

Restaurante MUGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para la patata:

180 gr. de patata Ratte
1/2 l. agua
7 gr. de sal
15 ml. de aceite oliva virgen
1.3 gr. de levadura

Para las sisas:

200 gr. de sisa de primavera

Para el jugo de champiñón:

450 gr. de champiñón
4.8 gr. de levadura
2 gr. de sal fina
500 ml. de caldo de legumbres

Elaboración:

Para la patata:

En un cazo colocar a hervir el agua junto con 10 gr. de sal. Pelar las patatas y cascar en trozos no muy grandes. La patata debe de estar un poco dura, no cocida del todo.

Escurrir y agregar la levadura. Romper con la ayuda de un tenedor. Agregar la sal y el aceite de oliva, mezclar y reservar fuera de la nevera tapado con papel de aluminio para que no se oxide.

Para las sisas:

Coger las sisas más frescas posibles. Con la ayuda de un pincel quitar todos los restos que tienen en la superficie. Si hace falta, utilizar una puntilla para lo mismo.

Evitar meter las sisas en agua. Reservar en la nevera tapando con un paño húmedo.

Para el jugo de champiñón:

Limpiar los champiñones en abundante agua. Partir cada champiñón en 4 y colocar en un puchero alto. Agregar el caldo de legumbres y colocar a fuego lento. Una vez que el caldo esté caliente dejar cocer durante 1 hora. En ningún momento debe de hervir.

Después de este tiempo pasar por un paño húmedo y reservar en la nevera. Una vez frío agregar la levadura y la sal fina. Mezclar y volver a guardar en la nevera.

Para el caldo de legumbres:

En una cazuela disponer todos los ingredientes juntos. Dejar que el conjunto rompa en hervor, bajar el fuego, y dejar cocer por espacio de 2 horas. Colar y reservar.



Para el caldo de legumbres:

- 1 l. de agua
- 20 gr. de zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 20 gr. de puerro
- 30 gr. de cebolla
- 30 gr. de garbanzos
- 1 hueso
- 100 gr. de carne rica en colágeno

Para las hojas silvestres:

- 12 hojas de hiedra terrestre
- 12 hojas de oxalis
- 5 ml. de aceite oliva virgen

Para la trufa:

- 20 gr. de trufa aestivum

Para las hojas silvestres:

Recoger las hojas del monte y lavar en abundante agua con hielos y unas gotas de lejía.

Retirar sobre un trapo y después separar en moldes. 1 cada persona.

Para la trufa:

Reservar la trufa dentro de la nevera.

Final y presentación:

Calentar la patata en un baño María, hasta que esté bien caliente.

Sacar las sisas de la nevera y con la ayuda de un cuchillo bien afilado sacar láminas muy finas.

Laminar la trufa también muy fina y luego cortarla en tiras finas. Mezclar ambas partes.

Colocar el caldo de champiñón a calentar muy lentamente.

En un plato hondo colocar la patata caliente y sobre la misma, la mezcla de trufa y sisas.

Colocar en cada plato las hojas correspondientes y agregar a cada plato 5 gotas de aceite oliva virgen.

Calentar el jugo de champiñón hasta los 80° C y verter sobre los platos hasta cubrir justo la base de los mismos.

Lomo de anguila con romesco blanco y pasta de aceituna negra torrefacta

Restaurante MUGARTZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el romesco:

4 cabezas de ajo
20 gr. de aceite de oliva
10 gr. de sal

Para la espuma de almendra:

50 gr. de almendra fresca
150 gr. de caldo
30 gr. de aceite de oliva, sal

Para el pan torrefacto:

60 gr. de pan de miga de pan de hogaza
20 gr. de aceituna negra de Aragón, sal

Para los ajos silvestres:

16 ajos silvestres

Elaboración:

Para el romesco:

Embutarnar bien las cabezas de ajo con la sal y el aceite. Asarlas cubiertas de papel de aluminio en un horno a 130° C durante 3 horas aproximadamente. Dejar templar para poder pelarlos. Tienen que quedar totalmente blancos, sin restos de pieles. No deben colorearse nada.

Colocar los impolutos dientes en un colador y presionando con la ayuda de una cuchara, pasar la pulpa por la fina red, obteniendo así una untuosa crema de ajo.

Reservar a temperatura ambiente bien tapada.

Para la espuma de almendra:

Colocar todos los ingredientes menos el aceite dentro de la batidora eléctrica. Triturar a toda potencia por espacio de 2 minutos.

Colar el jugo obtenido. Es importante que filtre por su propio peso sin efectuar ninguna presión para que no pase ningún poso. Añadir el aceite de oliva y rectificar de sal. Reservar.

Para el pan torrefacto:

Deshuesar la aceituna de Aragón. Deshidratarlas en un horno a 80° C durante 4 horas. Reservar.

Separar la miga de la corteza de pan con la ayuda de un cuchillo de sierra. Trocearla en trozos pequeños.

Triturar a toda potencia durante 30 segundos, en el triturador eléctrico junto con la carne de la aceituna negra deshidratada.

Hornear el resultado a 85° C durante 1 hora, removiendo homogéneamente.

Reservar en un lugar cálido.

Para los ajos silvestres:

Limpiar las liliáceas como si de un puerro se tratase. Reservar.

Para el aceite de hierba limonera:

Macerar durante 12 horas las hojas de la hierba limonera troceada con el aceite de oliva.

Picar en el triturador eléctrico junto con el aceite y el micri durante 4 min. Colar y reservar.

Para el pistou de hierba limonera:

80 gr. de aceite de girasol

20 gr. de hierba limonera

Sal y micro

Para el lomo de anguila:

4 lomos de 170 gr.

20 gr. de aceite de oliva

Sal

Para la anguila:

Quitar la primera piel del lomo de la anguila. Separar los lomos de la espina central y volver a remontarlos dando la forma inicial del pescado. Envasarlos al vacío y cocer en un baño María a 65° C durante 15 min. Extraer de la bolsa y con la ayuda de un cuchillo muy afilado practicar unos pequeños cortes en las cuatro esquinas de los lomos por el lado de la piel. Practicar otros dos cortes superficiales por el mismo lado pero esta vez de un extremo a otro en diagonal, formando una X. Dorar sus pieles sobre una plancha de cromoduro con 1 cl. de aceite de oliva 0,4°, hasta volver crujientes dichas pieles. Una vez dorados, calentar los lomos de anguila superpuestos en una salamandra a 50° C.

Final y presentación:

En la parte superior de un plato, colocar una cucharada colmada de pan torrefacto de aceitunas. Sobre él apoyar parcialmente el lomo de anguila caliente dejando la mitad apoyado en el plato. Sazonar con sal de Maldon. En el margen izquierdo disponer 2 brotes de ajo aliñados con el aceite de hierba de limón. Al lado de éstos, trazar una cucharada de romesco caliente.

Calentar y espumar el jugo de almendras con ayuda de un batidor eléctrico. Colocar la espuma justo al lado del trozo de anguila.



Foie gras de pato asado a la parrilla con caldo de arroz y lechuga de mar

Restaurante MUGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

2 hígados de pato cebado de 500-

550 gr. c/u calidad extra

Sal gruesa marina

Para el caldo de arroz y lechuga de mar:

1 l. de caldo del día

100 gr. de arroz "bomba"

*100 gr. de lechuga de mar
(algas)*

50 gr. de cebolleta fresca

1/2 dl. de aceite de oliva

Sal

Elaboración:

Para el foie gras:

Sacar el foie de la cámara y dejarlo en una zona cálida para atemperarlo. Retirar con ayuda de una puntilla la bilis que se encuentra en la unión de los dos lóbulos.

En una sartén bien caliente dorar el hígado entero por todas sus caras, bañándolo con ayuda de una cuchara y su propia grasa hasta que adquiera un bonito tono tostado.

En una parrilla, con la brasa muy viva, colocar el foie gras, momento en el que empezará a soltar gotas de grasa, que al caer, provocaran un fuerte llama. Para evitarlo, echar sal, que a su vez provocará una humareda, que le dará aroma al foie.

Subir la parrilla a unos 20 cms del fuego y tapar la viscera con una campana para que la incidencia del humo sea mayor. Dejar así por espacio de 5 minutos. Pinchar el foie gras con una aguja, mantener unos segundos, extraerla y poner la misma sobre el labio para comprobar la temperatura interior del mismo, que deberá estar entre 30° C y 40° C en el centro. Colocar sobre una placa caliente con papel secante, para que absorba la grasa sobrante antes de emplatar.

Para el caldo de arroz "bomba" y lechuga de mar:

Poner el caldo a calentar. Pícar finamente la cebolleta. Colocarla en un cazo con el medio decilitro de aceite de oliva a fuego suave y dejar pochar hasta que este bien blanda y con un color tostado. Agregar el arroz y rehogar todo el conjunto durante 5 minutos. Verter el caldo caliente y dejar cocer durante 15 minutos. Añadir las algas y hervir 5 minutos más antes de tapar y dejar en reposo durante un cuarto de hora. Pasar por un colador fino y rectificar de sal.

Acabado y presentación:

Trocear los hígados en cuatro y colocarlos en el centro de otros cuatro platos soperos QUATRUM calientes. Sazonar con sal gruesa marina. Servir acompañado de una jarra con caldo de arroz "bomba" y lechuga de mar, que el camarero servirá en la mesa echando, alrededor del foie-gras, el equivalente a un decilitro aproximadamente.



Pectina tostada, corazón de manzana caramelizada y requesón espumoso sobre una financierera de almendra

Restaurante MUGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el corazón de manzana:

4 manzanas Granny Smith
450 ml. de agua
2 gotas de esencia natural de
almendra amarga
50 g de azúcar

Para la pectina tostada:

215 gr. de pulpa de manzanas
15 gr. de azúcar

Para la financierera:

40 gr. de azúcar lustre
2 huevos (120 g. huevo líquido).
75 gr. mantequilla.
85 gr. de almendra en polvo.
2 gotas de esencia natural de
almendra

Elaboración:

Para el corazón de manzana:

Mezclar en un bol el agua, la esencia de almendra amarga y el azúcar. Pelar las manzanas, procurando no deteriorar el rabillo de la fruta. Retirar toda la pulpa alrededor del corazón del fruto, dándole forma de cilindro de 2 cm. de diámetro. Introducir en el líquido que hemos mezclado con anterioridad y envasar al vacío. Introducir en un baño María precalentado a 82° C y cocer durante 1 y 3/4 de hora. Cortar la cocción en agua con hielos.

Para la pectina tostada:

Trocear la pulpa en dados de 1x1cm, disponer en una cazuela de cobre de 16 cm. de diámetro y espolvorear con el azúcar. Tapar y dejar cocer, sin remover ni agitar, hasta que la manzana esté hecha, sin que los dados pierdan la forma. Retirar la tapa, subir el fuego y mantener hasta que la base de la manzana se caramelicé. Dejar enfriar y cortar, sin despegar, en rectángulos de 9 X 3 cm.

Para la financierera:

Tamizar la almendra en polvo. Derretir la mantequilla al lado de la chapa sin llegar a derretirla. Montar los huevos con el azúcar lustre en máquina con agua caliente en su base como baño María, para ayudar su esponjado. Cuando se levante la varilla y caiga un cordón se entiende que están montados. Reducir la velocidad a lo más lento para añadir la mantequilla en hilo fino, pero sin parar. A continuación y sin perder tiempo retirar de la máquina y añadir en el mismo bol la almendra en polvo con una lengua o con la mano. Para hornear subir el horno a 170° C y en moldes individuales de 2 cm. de altura, hornear por espacio de 10-14 minutos. Desmoldar y reservar en un recipiente hermético para preservar de la humedad.



Para el requesón espumoso:

100 ml. de leche de oveja

4 gotas de esencia natural de violeta

5 g de azúcar

Sal

Además:

Flores de *Viola riviniana*

Para el requesón espumoso:

Hervir la leche en caso de ser cruda. Si fuera tratada añadir directamente y desde frío las gotas de esencia, el azúcar y la sal.

Mantener las flores en un recipiente con agua, remojando el tallo para mantenerlas hidratadas, siempre con mucho cuidado de no dañar la delicada flor.

Final y presentación:

Cuadrar las financieras para formar rectángulos de 7 x 1 cm. Con ayuda de una espátula extraer los rectángulos de pectina caramelizada y colocarlos sobre las financieras con la parte tostada hacia arriba. Con la punta de un cuchillo pequeño, estirar para cubrir totalmente toda la superficie. Entibiar en un horno a 70° C.

Extraer los pedúnculos del vacío. En una sartén disponer la mitad del líquido de cocción y reducir hasta formar un caramelo ligeramente tostado, aligerar con otro poco de líquido de cocción y agregar los corazones de manzana. Bañar constantemente durante 5 minutos con el caramelo, mientras se calientan, para formar un glaseo.

Disponer en el centro de cuatro platos la pectina tostada. Al lado acomodar el corazón glaseado de manzana.

Calentar la leche y espumar con un batidor eléctrico. Colocar alrededor y entre la pectina. Finalizar espolvoreando las flores de *Viola riviniana*.

Posos de café espresso sobre sopa fría de cacao con crema ligera de achicoria y piel de leche natural de caserío

Restaurante MUGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para las galletas:

25 gr. de azúcar
25 gr. de harina de almendra
15 gr. de harina de trigo
6 gr. de cacao en polvo
5 gr. de café molido Illy
20 gr. de mantequilla
2 gr. de sal

Para la sopa de cacao:

25 ml. de nata líquida
42 ml. de agua
9 gr. de pasta de cacao
6 gr. de cobertura de
cacao 56 %

Elaboración:

Para las galletas:

Derretir la mantequilla a baja temperatura para no separar la grasa del suero. Dejar enfriar sin que llegue a solidificarse.

Por otro lado, unir los demás ingredientes en un bol. Añadir la mantequilla poco a poco a medida que se mezcla con el resto de ingredientes. Una vez bien homogéneo, reservarlo bien filmado.

Para hornearlas extraer pequeños trozos de masa del tamaño de un garbanzo y de forma irregular. Hornear en un horno a 145° C durante 20/25 minutos. Cocidos y fríos, guardarlos en un recipiente hermético preservándolos de la humedad.

Para la sopa de cacao:

Por un lado calentar la nata líquida, el agua, la mantequilla y la glucosa juntos. Por otro, mezclar en un bol la mantequilla de cacao y la cobertura ralladas, la Gianduja y el cacao en polvo. Filmar el recipiente y derretir el conjunto al baño María. Derretido, apartarlo del fuego.

Cuando las dos mezclas estén a 35/40° C aproximadamente, unir las en el batidor eléctrico a 30° C, media velocidad durante 6/7 minutos. Colar y reservar en el frigorífico.

Para la crema de achicoria:

Hacer una infusión con el agua y la achicoria durante 5 minutos. Pasado el tiempo filtrar el extracto con la ayuda de una estameña de tela. Reservar.

Colocar en el bol de un batidor eléctrico a varillas la gelatina remojada y escurrida, el azúcar y la infusión de achicoria. Mezclar los ingredientes con delicadeza; una vez homogéneo, montarlos a la máxima potencia del aparato durante 30 min aproximadamente hasta que estén bien montados, como unas claras. Reservarlo en cámara bien tapado.

12 gr. de Gianduja
6 gr. cacao en polvo
5 gr. de mantequilla
4 gr. de glucosa

Para la crema de achicoria:

100 ml. de agua
12 gr. de achicoria
15 gr. de azúcar
1/2 hoja de gelatina

Para la piel de leche:

500 ml. de leche de caserío
125 ml. de nata líquida

Además:

Sal de Guerande

Para la piel de leche:

Mezclar la leche de caserío y la nata líquida en una cazuela baja y de 30/35 cm. de diámetro. Hervirla. Cuando hierva, removerla con una varilla y dejar que vuelva a hervir. En este momento se retira del fuego y se tapa con la propia tapa de la cazuela dejándola enfriar a temperatura ambiente. Después reservarla en la cámara frigorífica.

Lo ideal es hacerla de vispera para que la grasa se solidifique en la superficie.

A la hora del pase cortar la nata espesa en rectángulos de 3x4 cm., dejándola tapada en la misma leche hasta su utilización para que no se seque.

Final y presentación:

Sobre cuatro platos llanos hacer un dibujo con la sopa de cacao. Sobre éste, colocar cuidadosamente dos cucharadas de galletas de café.

Sacar un trozo de crema de achicoria y cortar 12 rectángulos de 3 x 2 cm. y 1 cm. de grosor. Disponerlos sobre una bandeja fría.

Escurrir los rectángulos de nata con cuidado y ayuda de una espumadera. A medida que se escurren, voltearlos sobre la crema de achicoria cubriéndola como si de un ravioli se tratase, dejando el lado húmedo hacia arriba.

Colocar la crema de achicoria y nata sobre los platos paralela a las galletas. Sazonar la superficie de cada piel de leche con tres granos de sal de Guerande.



Rabos de cerdo ibérico estofados en un fondo untuoso de legumbres y verduras con fideos kuzu

Restaurante MUGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el rabo:

2 rabos de cerdo ibérico

Para el caldo de legumbres:

1'5 l. de agua

1 zanahoria pequeña

20 gr. de puerro

1 diente ajo

1 cebolla

75 gr. de garbanzos remojados
de víspera

1 hueso

200 gr. de carne rica en colágeno.

Para el kuzu kiri:

5 dl. de caldo

0'5 dl. de salsa de soja

20 gr. de kuzu kiri.

Para la flor:

40 flores de rábano

Elaboración:

Para el rabo:

Escaldar los rabos y con una cuchilla de afeitar eliminar todos los pelos que tenga. Envasarlos al vacío y cocinarlos a 92° C durante 15 horas. Una vez cocidos deshuesarlos con la ayuda de una puntilla, envolverlos en film y enfriarlos. Guardar su propio jugo de cocción.

Para el caldo de legumbres:

Limpiar bien toda la verdura, trocear e introducir dentro de un puchero junto a todos los ingredientes. Cuando hierva poner el fuego al mínimo y dejar cocer durante 5 horas.

Para el kuzu kiri:

Colocar el caldo con salsa soja en un puchero y una vez que rompa a hervir agregar el kuzu kiri y dejar cocer por espacio de 30 minutos. Escurrir y reservar en la nevera con su propio líquido.

Para la flor:

Coger las hojas y reservarlas en la nevera entre papel absorbente.

Final y presentación:

Regenerar el rabito al baño María a 70° C durante 20 minutos y cortarlo por la mitad. Servirlo sobre el kuzu kiri caliente y saltear con su propia salsa. Coronar con 10 flores de rábano.



Cremoso de bacalao con cardo rojo, avellanas y habas de cacao

Restaurante RODERO

Ingredientes para 8 personas:

Para el aro de cardo:

8 pencas de cardo rojo de 12 cm,
agua, sal y harina

Para el relleno:

2 pencas de cardo rojo, 50 gr. de
jamón ibérico picado, 2 ajetes
frescos, 200 gr. de lomo de baka-
lao en dados de 2x2, 16 láminas
de trufa negra (*tuber melanospor-
um*), aceite de trufa blanca
(*tuber magnatum*).

Para el cremoso de bacalao:

100 gr. de chalota en juliana,
300 gr. de tripas de bacalao des-
aladas, 325 gr. de lomos de baka-
lao desalado, 625 gr. de patata
cachelada (*mona lisa*),
700 gr. de agua mineral,
375 gr. de fumé de bacalao,
125 gr. de nata, 100 gr. de almendra
granillo, 300 gr. de agua.

Para el crocante:

50 gr. de avellanas, sal gorda,
50 gr. de habas de cacao.

Elaboración:

Para el aro de cardo:

Limpia las pencas de cardo rojo y cocerlas en una blan-
queta a fuego lento hasta que estén tiernas (40 min aprox.).
Dejar enfriar en su caldo, escurrir, filetear hasta que se tor-
nen manejables y dar forma de aro.

Para el relleno:

Cocer las pencas de igual manera, escurrir, cortar en dados
y saltar con ajo fresco y jamón. Confitar los dados de baka-
lao en aceite de oliva virgen extra (50° C-2min)

Laminar la trufa y conservar en aceite de trufa blanca.

Para el cremoso de bacalao:

Remojar la almendra granillo con el agua y la nata duran-
te 12 horas. Pochar la chalota e incorporar las tripas y los
lomos de bacalao. Rehogar y añadir las patatas. Mojar con
el agua y el fumé y cocer a fuego suave hasta que la patata
esté cocida.

Triturar en la thermomix durante 30 segundos y pasar
por la estameña.

Finalmente añadir la mezcla de almendra y cocer unos
minutos. Retirar del fuego, triturar en thermomix y colar.
Poner en sifón ISI con dos cargas (para 1.5 l. de capacidad) y
mantener al baño María.

Para el crocante:

Pelar y picar las habas de cacao. Tostar las avellanas en sal
gorda en el horno a 180° C, pelar y picar. Mezclar homoge-
neamente.

Final y presentación:

Colocar el aro de cardo en el plato. Rellenar con el cardo
saltado, los dados de bacalao y la trufa con unas gotas de
aceite de trufa. Cubrir con la espuma de bacalao y espolvo-
rear el crocante.



Cubo de chocolate y calabaza con helado de pastis y regaliz

Restaurante RODERO

Ingredientes:

Aros de chocolate

Mousse de chocolate

Sopa de calabaza

Tapa de calabaza

Helado de regaliz

Hierba luisa fresca

Para los aros de chocolate:

Cobertura negra 70 % cacao

Para la mousse de chocolate:

125 gr. leche, 625 gr. nata

35 gr. de azúcar, 40 gr. de yema

350 gr. de cobertura negra con el 70 % de cacao

Para la sopa de calabaza:

1 litro de agua, 2 gr. gelatina

300 gr. azúcar, 900 gr. calabaza

100 gr. zumo de naranja

Para el helado de regaliz:

250 gr. leche, 37 gr. nata líquida

15 gr. leche en polvo, 15 gr. glucosa

1,5 gr. de estabilizante

20 gr. de polvo de regaliz por l.

50 gr. de gemas, 50 gr. de azúcar

10 gr. de azúcar invertido

Para la teja de calabaza:

Calabaza, almíbar

Además:

hierba luisa fresca

Elaboración:

Para los aros de chocolate:

Atemperar el chocolate y extenderlo sobre plástico especial para chocolate, formando aros de unos 7 cm. de diámetro. Enfriar y reservar.

Para la mousse de chocolate:

Hacer una crema inglesa con la leche, 125 gr. nata (reservar los otros 500 gr.), la yema y el azúcar. Con la crema inglesa caliente añadir la cobertura negra. Remover hasta deshacer completamente el chocolate. Montar los 500 gr. de nata y añadirla a la inglesa de chocolate cuando esté templada. Reservar en manga pastelera.

Para la sopa de calabaza:

Cocer la calabaza troceada con el agua y el azúcar; una vez esté blanda, triturar en thermomix y colar. Añadirle el zumo de naranja y la gelatina. Enfriar y reservar.

Para el helado de regaliz:

Hervir la leche, nata líquida, leche en polvo, glucosa, azúcar invertido, estabilizante y polvo de regaliz y hacer una crema inglesa con las yemas y el azúcar. Enfriar y turbinar.

Para la teja de calabaza:

Cortar la calabaza fina y con un molde de unos 8 cm. de diámetro; bañar las ruedas de calabaza en un almíbar al 50 % (50 % agua, 50 % azúcar) y secarlas en el horno entre 2 silpat hasta que queden secas y brillantes.

Final y presentación:

Colocar el aro de chocolate en el centro de un plato sopero. Rellenar la base con una manga y la mousse de chocolate.

Colocar una quenefa de helado de regaliz en el centro y cubrir con la sopa de calabaza. Tapar con la teja de calabaza.

A la hora de servir, pinchar delante del cliente con un punzón caliente para hacer un agujero en el aro de chocolate y conseguir que fluya la sopa de calabaza.



Manjar blanco de almendra con toffe de amaretto y sorbete de salvia

Restaurante RODERO

Ingredientes:

Para el dulce de almendra:

1 l. de leche
40 gr. de nata
300 gr. de almendra granillo
cruda
100 gr. de azúcar
Corteza de naranja y limón
2 hojas gelatina

Para el toffe de amaretto:

200 gr. de azúcar
150 gr. de amaretto
5 piezas de habas tonka
70 gr. de nata
2 hojas de gelatina

Para el sorbete de salvia

700 gr. de agua mineral
50 gr. de azúcar
50 gr. de azúcar invertido
50 gr. de glucosa atomizada
30 gr. de leche en polvo
30 gr. de salvia
300 gr. de agua
2 hojas y media de gelatina

Elaboración:

Para el dulce de almendra:

Cocer todos los ingredientes durante 10 min. excepto las gelatinas.

Retirar las cortezas de limón y naranja y triturar el resto durante 3 min. en la thermomix.

Colar por la estameña y añadir la gelatina previamente remojada (nos tienen que quedar 700 gr. aprox).

Distribuir en los recipientes y poner a enfriar para que gelatinice.

Para el toffe de amaretto:

Ablandar las hojas de gelatina y hacer un caramelo rubio con el azúcar y las habas tonka picadas. Homogeneizar el conjunto para añadir la nata y el agua y en cuanto comience a hervir retirarlo y añadir las hojas de gelatina.

Dejar enfriar y extender sobre el dulce de almendra.

Para el sorbete de salvia:

Llevar a ebullición todos los ingredientes excepto los 300 gr. de agua y las gelatinas.

Dejar infusionar tapado durante 20 min.

Colar el conjunto y añadir las gelatinas previamente remojadas.

Dejar enfriar y turbinar.

Final y presentación:

Colocar una quenelle sobre el toffe de amaretto y acompañarlo con una teja de almendra salada y una hoja de salvia.



Rulo de chipirón a baja temperatura con falso caviar y yogur de azafrán y curry

Restaurante RODERO

Ingredientes:

Para el rulo de chipirón:

Chipirones grandes
agua
sal y ajo frito.

Para la sopa de chipirón:

Cebolla morada
chipirones
agua, sal y pimienta.

Para el falso caviar:

300 gr. de salsa de chipirón
30 gr. de tapioca.

Para el picadillo de almendra:

Almendra picada y ajo picado.

Además:

Sal Maldon
loncha fina de tocino ibérico.

Elaboración:

Para el rulo de chipirón:

Limpiar dos chipirones grandes de los que utilizaremos únicamente los cuerpos.

Enrollarlos en forma de rulo con ayuda de papel film. Atar los extremos del rulo y cocer a 55° C durante 90 minutos, dependiendo del grosor del chipirón, y espolvorearles un poco de ajo frito.

Para la sopa de chipirón:

Pochar cebolla. Cuando esté pochada añadir los chipirones y rehogar.

Añadir agua y dejar cocer durante tres horas. Colar y poner a punto de sal y pimienta.

Para el falso caviar:

Llevar a ebullición la salsa de chipirón y añadir la tapioca. Cocer durante 7 minutos y reservar.

Para el picadillo de almendra:

Tostar almendra picada y mezclar con ajo picado frito.

Final y presentación:

Poner en el fondo del plato una cucharada de cebolla morada pochada.

Colocar encima el rulo de chipirón templado, sobre él un poco de sal Maldon y una quenefa de falso caviar.

Espolvorear con el picadillo de almendra. Introducir una loncha fina de tocino ibérico templada en el centro. Por último servir la sopa.



Salmonetes con fideos de aceitunas y su jugo cuajado al momento

Restaurante RODERO

Ingredientes para 4 personas:

8 salmonetes de 150 gr. cada uno

1 puerro

1 cebolla

2 zanahorias

Sal

agar agar

Para la pasta:

100 gr. de harina de soja

20 gr. de aceitunas rellenas

20 gr. de almendra cruda

Agua

Elaboración:

Limpiar los salmonetes, sacar los lomos sin espinas y reservar.

Las raspas y las cabezas las utilizaremos para hacer el jugo de los salmonetes.

Hacer un fondo con las verduras citadas anteriormente y las raspas de los salmonetes. Cocer durante 30 segundos, colar y reducir hasta conseguir que su sabor sea intenso. Poner a punto el caldo, añadir el agar agar. Hervir durante 5 minutos y reservar.

Marcar los lomos de los salmonetes a la plancha con ajo y perejil.

Para los fideos:

Junta la harina de soja y el agua. Trabajar hasta conseguir una masa compacta. Estirar en la máquina especial para pastas. Cortar y reservar. Hervir la pasta unos 3 minutos. Enfriar y reservar.

Para las aceitunas:

Triturar con un poco de aceite de oliva en la turmix hasta conseguir una pasta que mezclaremos con los fideos.

Acabado y presentación:

Colocar en un plato los fideos y unas almendras tiernas, encima los lomos de los salmonetes. Decorar con hierbas.

Calentar el jugo y servir en el plato en jarra aparte. Se irá cuajando poco a poco.



Sopa de tomate y violetas con tuétanos de verduras, moluscos y gambas marinadas

Restaurante RODERO

Ingredientes:

Para la sopa:

1/2 Kg. de tomate maduro
3 hojas de salvia
1 hoja de gelatina
1 mg. de perfume de violetas
sal, azúcar.

Para la vinagreta de naranja:

4 naranjas de zumo
1dl. de aceite de arbequina
10 perlas de "esferificación" de
naranja.

Para las verduras:

1 tallo de nabo
1 tallo de cardo rojo
1 tallo de brócoli
2 espárragos trigueros en finas
láminas.

Además:

8 gambas, 4 ostras, 8 berberechos
frescos, 1 hoja de estragón fresco
picado, sal Maldon.

Elaboración:

Para la sopa:

Licuar el tomate y la salvia.

Añadir la hoja de gelatina previamente remojada templando 1/4 parte de la sopa de tomate.

Añadir el perfume de violeta y poner a punto de sal y azúcar.

Para la vinagreta:

Obtener el zumo de las naranjas. Reducir 3/4 partes en el fuego. Dejar enfriar y montar con el aceite de arbequina.

Para las verduras:

Hacer unas flores con un pelador girando los tallos sobre su base. Enfriar en agua con hielo para que se ondulen.

Para las gambas y moluscos:

Pelar las gambas, retirar el intestino y cubrirlas 2 minutos con sal marina. Eliminar los restos de sal e introducir en aceite de oliva.

Abir los berberechos con un poco de Martini y las ostras con un golpe de calor justo.

Final y presentación:

Colocar en un plato soper o las flores de cardo, brócoli, nabo y espárrago verde intercaladas junto con las gambas, ostra y berberechos.

Aliñar con la vinagreta de naranja y sal Maldon además de las perlas esferificadas.

Espolvorear con el estragón picado.

Servir la sopa de tomate aparte.



Texturas de cardo rojo con anchoas, berberechos y helado de ajoblanco

Restaurante RODERO

Ingredientes:

8 pencas de cardo rojo de 10x5 cm.

300 gr. de cardo cocido y guisado de forma tradicional (ajo, jamón, harina)

1 gr. de agar agar

100 gr. de pistacho picado

4 filetes de anchoas en salazón

12 berberechos en su jugo

Aceite de ajo fino

Para el helado de ajoblanco:

400 gr. de almendras frescas

1 l. de agua mineral

1 diente de ajo

50 gr. de leche en polvo

50 gr. de glucosa atomizada

1 hoja de gelatina

6 uvas peladas y cocidas con su jugo

Elaboración:

Cocer las 8 pencas de cardo rojo al dente, escurrir y reservar.

Cocinar de forma tradicional (con ajo, jamón y harina) los 300 gr. de cardo rojo. Triturar en la thermomix a 100° C añadiendo el agar agar.

Colar y depositar en un molde frío para que solidifique.

Una vez frío, cortar en rectángulos de 10 x 5cm, rellenar las pencas de cardo, y rebozar con el pistacho picado previamente.

Gratinarlo en la salamandra.

Cortar cada anchoa en 8 filetes largos.

Para el helado de ajoblanco:

Poner las almendras la noche anterior en remojo con agua mineral.

Al día siguiente introducir en la thermomix con el ajo y las uvas y triturar unos 5 minutos.

Colar por la estameña, poner el líquido en un cazo con la glucosa y la leche en polvo al fuego hasta que se disuelva sin que llegue a hervir.

Agregar la hoja de gelatina, enfriar y turbinar.

Final y presentación:

En el centro del plato montar la penca de cardo con el pistacho. Colocar encima las anchoas y los berberechos y a un lado la quenelle de helado de ajoblanco.

Terminar con unas gotas de aceite de ajo y el jugo de los berberechos.



Esponjoso de apionabo y moluscos con tallarines de tallos y bulbos

Restaurante YANDIOLA

Ingredientes:

Para el esponjoso de apionabo:

350 gr. de apionabo
250 gr. mantequilla
300 gr. de leche

Para los moluscos:

4 ostras
8 berberechos
8 almejas
8 percebes
8 mejillones de roca

Para los tallarines de tallos y bulbos:

Tallos de brócoli
Tallos de coliflor
Bulbo de apionabo

Además:

Aceite de trufa blanca y copos de arroz verde.

Elaboración:

Para la crema esponjosa de apionabo:

Cocer el apionabo y luego triturarlo en la thermomix con el resto de ingredientes, hasta conseguir una crema esponjosa.

Para los moluscos:

Abrir los moluscos en agua salada hirviendo, con la ayuda de un colador, dando a cada uno su tiempo para que se abran sin apenas cocción. Reservar en lugar caliente.

Para los tallarines:

Obtener los tallarines del corte longitudinal de los distintos tallos y tubérculos, que coceremos en tallarines de unos 2 cm. de ancho y lo más finos posibles. A la hora de emplatar los salteamos en una sartén con una pizca de mantequilla y pimienta de Sichuan.

Para los copos de arroz verde:

Suflar los copos de arroz verde en un aceite caliente sin llegar a dorar, hasta que queden crujientes.

Final y presentación:

A la hora de emplatar, colocar los moluscos en cada plato, acompañados de los tallarines, la esponja de apionabo y aderezamos con el aceite de trufa.

André



Láminas de bacalao, olivas negras y anchoas ahumadas con jugo de tomate

Restaurante YANDIOLA

Ingredientes :

Para el bacalao:

3 tacos de bacalao de unos 200 gr.
cada uno y caldo de bacalao

Para la pasta de olivas negras del bajo Aragón:

Olivas negras del bajo Aragón

Para la espuma de anchoas ahumadas:

250 gr. de anchoas ahumadas

10 cl. de leche

15 cl. de nata

Además

Crema de patata y jugo de tomate
extraído de tomates pera; hojas de
perifollo e hinojo.

Elaboración:

Para el bacalao:

Confitar los tacos de bacalao en el caldo a 75° C durante
3-4 minutos y proceder a sacar las láminas.

Para la espuma de anchoas:

Triturar todos los ingredientes e introducir en un sifón.

Para la crema de patata:

Deshidratamos la crema de patata y hacemos unas galletas
finas en una sartén.

Para el jugo de tomate:

El jugo de tomate lo hacemos triturando tomates pera
maduros y lo dejamos escurrir con un paño hasta el día
siguiente en la cámara, obteniendo así un jugo traslúcido que
usaremos para acompañar el resto del plato.

Final y presentación:

Para el montaje utilizamos un aro, colocando en la base
una capa de pasta prensada de oliva negra, luego las láminas
de bacalao, la galleta de patata y por último la espuma de
anchoas. En la base del plato vamos poniendo intercaladas
hojas de perifollo y de hinojo para terminar incorporando ya
en la mesa el jugo de tomate.



Lubina a baja temperatura sobre socarrat de hongos

Restaurante YANDIOLA

Ingredientes:

4 lomos de lubina

Tomillo y orégano fresco

100 gr. de hongos

100 gr. de arroz

1 puerro

1 cebolla

1 nuez de mantequilla

Elaboración:

Introducir los lomos de lubina junto con unas ramitas de orégano y de tomillo en una bolsa de vacío para cocer al vapor a 65° C durante 7 minutos. La dejamos reposar y la terminamos de dorar en la parrilla.

Por otro lado, preparamos el risotto dejándolo bien cremoso y lo que hacemos es introducirlo en unos moldes en la plancha para que se dore y quede tostado como el socarrat.

Final y presentación:

Lo emplatamos junto con el lomo de lubina y salseamos con un jugo reducido de lubina y azafrán.



Sopa fría de hongos y mejillones con puré de brócoli

Restaurante YANDIOLA

Ingredientes:

Para la sopa:

20 cl. de consomé de ternera,
1 gelatina, 80 gr. de hongos,
1 ramillete de estragón y perifollo.

Para el puré de brócoli:

150 gr. de brócoli cocido, 90 gr. de mantequilla, sal y pimienta.

Para el guirlache de avellanas:

25 gr. de glucosa, 50 gr. de fondant, 25 gr. de avellanas tostadas y picadas, 15 gr. de zumo de naranja.

Además:

Mejillones, caldo corto, sal.

Elaboración:

Para la sopa:

Infusionar el consomé con los hongos durante 90 minutos. Incorporar las hierbas y continuar durante 15 minutos más el proceso. Colar y mezclar con la gelatina, previamente puesta a remojo. Dejar enfriar hasta que el consomé espese.

Para el puré de brócoli:

Mezclar todos los ingredientes en la thermomix durante 2 minutos.

Final y presentación:

Abrir los mejillones en un caldo corto, con un ligero toque de calor hasta que se abran muy poco, para luego terminar separándolos de la cáscara con la ayuda de una puntilla.

Emplatar colocando la gelatina en el fondo del plato, dos bolas de puré de brócoli a los lados, el guirlache, que habremos hecho de forma tradicional con los ingredientes especificados, encima y finalmente el mejillón con cuatro hojitas de perifollo en el medio.



Bocadillo crocante de trufa y panceta ahumada, con ensalada de portobellos y crema ligera de apio-nabo

Restaurante ZALDIARAN

Ingredientes para 4 personas:

Para el crocante:

8 láminas de pan de hogaza precocido y cortado en máquina de fiambres

8 láminas de panceta ahumada

60 gr. de trufa *melanosporum* cortada en láminas.

Para la ensalada:

2 champiñones portobellos cortados en juliana fina

1/2 rama de apio blanco cortado en juliana fina

2 cucharadas de aceite de trufa sal en escamas.

Para la crema de apio - nabo:

50 gr. de apio- nabo pelado y cortado en dados

15 cc. de caldo

20 gr. de nata

10 gr. de mantequilla, sal y pimienta.

Elaboración:

Para el crocante:

Formar cuatro cruces con las láminas de pan y la panceta encima. Seguidamente, la trufa cortada en láminas en medio de la cruz formando un montoncito. Cerrar las cruces recogiendo las láminas de pan y panceta.

Para la crema de apio - nabo:

Cocer los dados de apio - nabo en agua. Escurrir, añadir el caldo y la nata y tritularlo hasta obtener una crema fina. Añadir la mantequilla.

Final y presentación:

En un plato con profundidad, poner la juliana de portobello junto con el apio, el aceite de trufa y sal, todo mezclado en un montoncito. Encima el crocante de pan y trufa, previamente un poco tostado en una sartén con un poco de aceite, y al otro lado añadirle la crema de apio-nabo con una gota de aceite de trufa por encima.



Consomé frío de tomate, con gelatina, mamá y frutos de mar

Restaurante ZALDIARAN

Ingredientes para 4 personas:

1 Kg. de tomate rojo maduro
50 gr. de albahaca fresca en juliana
100 gr. de hierbabuena fresca
5 gr. de estragón
5 gr. de cilantro
ralladura de 1 naranja
20 gr. de sal
100 gr. de azúcar blanquilla.

Para la gelée de flor de tomillo:

50 gr. de flor de tomillo
1 gelatina
1/2 l. de caldo resultante del prensado de tomate.

Además:

150 gr. de mamá
ostras, almejas (u otros mariscos)

Elaboración:

Colocar lo tomates limpios y cortados en gajos en un bol. Añadir los aromáticos junto con la ralladura de naranja, la sal, la pimienta blanca y el azúcar. Con la mano, revolver a la vez que vamos estrujando los gajos de tomate hasta que quede un puré líquido.

Tapar con papel film el bol y dejarlo reposar 24 horas en el frigorífico.

Transcurridos, colar el zumo con la ayuda de una estameña. Hacer una atadillo con la estameña y colocarlo en la cámara para que el zumo vaya goteando a otro recipiente. Dejar así durante 12 horas. Reservar. Las posibles impurezas acabarán decantando.

Para la gelée de albahaca:

Utilizar 1/4 l. de caldo resultante y mezclarlo con gelatina. Triturar en la thermomix y volver a añadir gelatina. Colar y reservar.

Para la gelée de flor de tomillo:

Mezclar 1/2 l. de consomé con flor de tomillo y gelatina. En caliente, reducir a la mitad, añadir la gelatina, dejar hervir y a medida que reduce va tornando a rojo. Dejar enfriar y añadir nuevamente flor de tomillo.

Final y presentación:

Verter en el fondo del plato unas cucharadas de jugo transparente de tomate. Sobre ella, disponer las gelées de albahaca y flor de tomillo y encima una porción de mamá en forma triangular. Al lado colocar los moluscos desconchados. Se puede completar el plato con una cucharada de caviar.



Crocanti de moscovado con leche de oveja y confitura de flores

Restaurante ZALDIARAN

Ingredientes:

Para el crocanti de moscovado:

30 gr. de mantequilla líquida

100 gr. de azúcar moscovado

50 gr. de claras de huevo

30 gr. de harina

Para el helado de leche de oveja:

400 gr. de nata líquida

200 gr. de leche en polvo

200 gr. de glucosa

2 litros de leche de oveja

240 gr. de azúcar

Para la confitura de flores:

10 gr. de lavanda y jazmín

10 gr. de pectina de fruta

150 gr. de azúcar

100 cl. de agua

1 zumo de limón

2 colas de gelatina

Para el bizcocho de leche de oveja:

125 gr. de harina

150 gr. de azúcar

5 huevos

1 l. de leche de oveja

5 colas de gelatina

Para la espuma de cuajada:

2 cuajadas

100 cl. de nata líquida

Elaboración:

Para el crocanti de moscovado:

Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar dos días en la cámara.

Extender la pasta de moscovado con un silpat lo más fino posible con ayuda de una plantilla triangular. Hornear a 160° C durante cinco minutos.

Para el helado de leche de oveja:

Mezclar todos los ingredientes e introducir en un molde de Pacojet y congelar.

Montar en la Pacojet.

Para el bizcocho de leche de oveja:

Hacer un bizcocho Genovesa; una vez frío remojar con la leche y la gelatina. Dejar reposar dos horas en la cámara.

Para la confitura de flores:

Hacer una infusión con el agua y las flores, añadir los demás ingredientes y dejar enfriar en la cámara.

Para la espuma de cuajada:

Llenar un sifón con los ingredientes y meterle una carga de sifón.

Final y presentación:

En un plato moderno poner un arito de bizcocho. Encima la jalea de flores y la espuma de cuajada. Tapar con tres triángulos de crocanti de moscovado y poner el helado.



Espuma de habas con alcachofas, sisas, foie y mesclum de hojas tiernas

Restaurante ZALDIARAN

Ingredientes para 4 personas:

Para la espuma de habas:

1 kg. de habas

2 cucharadas de nata

4 cucharadas de aceite

Para las alcachofas y perretxikos salteados:

2 alcachofas grandes

50 gr. de perretxikos

50 gr. de foie fresco cortado en
tacos de 1 cm.

Sal y pimienta

Para el mesclum:

Hierbas aromáticas

Cebollino

Perifollo

Ficoide glacial, etc.

Elaboración:

Para la espuma de habas:

Cocemos las habas una vez peladas y repeladas en un poquito de agua; una vez cocidas, las trituramos y colamos por un colador fino, le añadimos la nata y el aceite probando el punto de sal y lo reservamos.

Para el salteado:

En una sartén pochamos las alcachofas limpias y cortadas en daditos pequeños junto con los perretxikos.

En otra sartén, o en la plancha, marcamos el foie salpimentado por los dos lados hasta que quede dorado.

Acabado y presentación:

En medio de cada plato soperero pondremos una cucharada de alcachofa y perretxikos, la tajada de foie encima y sobre el foie colocaremos un bouquet de ensalada, compuesta de hierbas aromáticas; cebollino, perifollo, menta, etc.

Por último, calentaremos la crema de habas que habíamos reservado y emulsionando con una turmix serviremos en el plato, con la ayuda de un cazo pequeño, la espuma que vamos obteniendo. Repartirla en todos los platos.



Habitas con bacalao y sus callos confitados en caldo gelatinoso de puerros

Restaurante ZALDIARAN

Ingredientes:

Para las habas:

500 gr. de habas repeladas
1 cebolleta pequeña
2 c.s. de aceite de oliva
100 gr. de tripas de bacalao limpias y cortadas en dados cocidos

Para el bacalao:

4 lomos de bacalao desalado
Giraldó
3 dl. de aceite de oliva virgen extra

Para la gelatina:

6 puerros
1/2 dl. de consomé del día
2 c.s. de agar agar en polvo

Elaboración:

Rehogar las habas en la cebolla confitada y añadir las tripas de bacalao previamente cocidas. Reservar.

Confitar los lomos de bacalao en el aceite a unos 40° C durante unos 15 min. aprox.

Hervir el consomé con los puerros bien limpios al menos 3 horas a fuego muy lento, colar por la estameña y añadir el agar agar.

Extender sobre una placa finamente y enfriar en la cámara. Cortar como si fueran tallarines.

Final y presentación:

Sobre un plato soperero poner un fondo de habas y tripas. Colocar encima el taco de bacalao y sobre éste los tallarines de puerro. Decorar al gusto.



Sopa fría de leche con quesos, anchoas, frutos secos y lechugas

Restaurante ZALDIARAN

Ingredientes

Para la sopa fría:

2 cuajadas

1 dl. de leche de oveja

Sal

Para los tipos de queso:

Idiazabal ahumado

Idiazabal natural

Mala

Requesón

Agour

Para el mezclum de lechugas:

Rúcula, mizuna, acelga roja,
escarola y menta.

Para los frutos secos garrapiñados:

Piñones, avellanas y macadamias

Además

Anchoas en salazón, tomate confitado, membrillo, aceite de trufa.

Elaboración:

Para la sopa fría:

Triturar todos los ingredientes en la thermomix.

Para la elaboración del queso:

Cortar los distintos tipos de queso en diferentes formas y tamaños.

Para el mezclum de lechugas:

Lavar bien las lechugas. Trocear y mezclar haciendo un bouquet.

Final y presentación:

En un plato sopero disponer la crema de cuajada en el fondo. Sobre ésta pondremos los quesos y los frutos secos garrapiñados, el membrillo y el tomate confitado, encima el mezclum de lechugas aliñado con aceite de trufa, terminando con las anchoas.



Almejas en salsa verde con guisantes crudos

Restaurante ZORTZIKO

Ingredientes:

Almejas
Agua de mar
Aceite de oliva
Guisantes
Perejil
Sal

Elaboración:

Poner a templar un cazo con un poquito de agua. Incorporar las almejas y dar fuego fuerte sólo unos segundos, el tiempo justo para que se abran lo mínimo y suelten su jugo. Retirarlas del cazo y separar con un cuchillo sus carnes.

Mezclar el agua de mar que ha quedado en el recipiente con aceite y emulsionar hasta conseguir una consistencia untuosa. Añadir a esta emulsión un poco de perejil muy picadito y recién cortado.

Final y presentación:

Poner en el fondo del plato unos guisantes crudos tipo "lágrima", las almejas desconchadas por encima y la salsa verde, que ha de estar caliente, alrededor.



Callos rellenos de chistorra sobre salsa de choriceros

Restaurante ZORTZIKO

Ingredientes

Callos

Txistorra

Aceite de oliva

Para la salsa:

Pimientos choriceros

Cebolla

Agua de la cocción de los callos

Sal

Para el caldo de garbanzos:

Caldo de garbanzos

Agar agar en polvo

Sal Maldon

Además:

Hierbas aromáticas

Elaboración:

Poner a cocer los callos con la cebolla y la txistorra (retirar cuando esté cocida).

Sacar los callos y colocarlos extendidos en una bandeja, dejar enfriar. Cortar en rectángulos, templar en el horno de vapor los callos para rellenar con la txistorra, envolverlos en papel film y dejar enfriar. Cortar y pasar por la plancha.

Para la salsa:

Poner a rehogar un poco de cebolla, añadir los pimientos choriceros y mojar con el agua de cocción de los callos. Dejar cocer, triturar con la thermomix, colar por un chino fino y poner a hervir para desespumar. Rectificar de sal.

Para el caldo de garbanzos:

Poner a hervir el caldo con un poco de agar agar, colocar en un molde y dejar enfriar.

Final y presentación:

Colocar los trozos de callos en el plato, saltear, poner la gelée caliente del caldo de garbanzos y un poco de sal Maldon. Decorar con hierbas aromáticas.



Ensalada de pichón con verduras crujientes y ensalada de sus higadillos al Pedro Ximénez

Restaurante ZORTZIKO

Ingredientes

Pechugas de pichón

Aceite de oliva

Sal Maldou

Para el helado de sus higadillos:

Higadillos de pichón

Aceite de oliva

Cebolla

Brandy

1 copa de Pedro Ximénez

1 vasito de nata líquida

Sal

Además

Verduras diversas, aceite, vinagre y sal.

Elaboración:

Para el pichón:

Filetear las pechugas muy finas, ponerlas en una bandeja de horno, añadirles aceite de oliva y sal Maldou; reservar.

Para el helado de sus higadillos:

En un recipiente poner aceite de oliva con cebolla cortada muy fina y dejar sudar. Escaldar los higadillos en agua, refrescar y escurrirlos; añadirseles al fondo de cebolla, dejarlos hacer unos instantes, flambear con el brandy, añadirle el Pedro Ximénez y un vasito de nata líquida. Dejar hervir unos minutos, poner a punto de sal, retirar del fuego, triturar y pasar por un colador fino; meter en el congelador para su posterior uso.

Final y presentación:

Meter al horno a 180° C durante 30 segundos la bandeja con los filetes de pichón. Saltear las verduras ligeramente y ponerlas entremezcladas con los filetes de pichón. Trabajar el helado de higadillos y hacer una quenefa para poner encima de lo anterior; con el aceite del pichón y una cucharada de salsa de pichón hacer una vinagreta para salsear ligeramente.



Revuelto líquido de setas silvestres con crujiente de bacon

Restaurante ZORTZIKO

Ingredientes:

Setas silvestres

aceite de setas silvestres

sal normal

sal de Maldon

bacon cortado en brunoise

cebollino cortado fino.

Elaboración:

Poner en un batidor con temperatura a 80° C durante 15 minutos, los huevos, la sal y el aceite de setas.

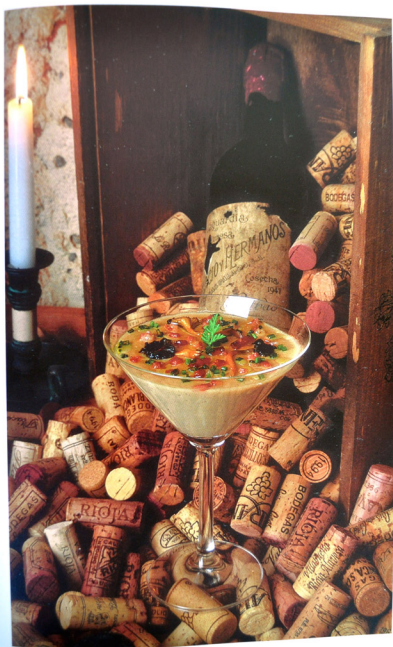
Hacer, por otro lado, las setas a la plancha y una parte de ellas incorporarlas al revuelto. La otra reservarlas para decorar el plato.

Hacer también a la plancha el bacon y reservarlo para decorar.

Final y presentación:

Elegir un recipiente adecuado, un plato soperero, una copa de cristal ancha...

Servir el revuelto líquido, decorar por encima con las setas, bacon, cebollino, granos de sal de Maldon y aceite de setas.



Risotto de bacalao y trufas

Restaurante ZORTZIKO

Ingredientes para 4 personas:

- 1/4 l. de aceite de oliva virgen
- 3 puerros
- 4 lomos de bacalao
- 2 trufas cortas en láminas
- 50 gr. de arroz
- 1 chalota
- 1 pellizco de mantequilla
- 1/4 l. de caldo de verduras
- 1 vaso pequeño de nata
- 1 vaso de leche.

Elaboración:

Para el risotto:

Sudar la chalota con una parte del aceite de oliva, incorporar el arroz rehogándolo un poco, ir incorporando el caldo de verduras poco a poco hasta finalizar la cocción (aproximadamente 15 minutos). Añadirle un poco de aceite trabajandolo a vez con cuidado. Rectificar de sal y reservar.

Para el bacalao:

Poner los lomos de bacalao en una bandeja con leche. Templar a unos 70° C durante 10 minutos. Retirar del calor, taparlo y dejar reposar durante 10 minutos. Retirarle las pieles e ir extrayendo las láminas que iremos depositándolas en una bandeja impermeabilizadas con un poco de aceite. Reservar.

Para la salsa:

Hacer un caldo corto de bacalao y reservar.

Cortar los puerros (sólo la parte blanca, para que la salsa nos quede de un bonito color blanco). Poner un recipiente al fuego, añadir un poco de aceite y los puerros, dejar sudar durante 20 minutos, evitando que el puerro adquiera color dorado y añadirle un pequeño trocito de bacalao, mojar el conjunto con el caldo de bacalao y la nata. Dejar hervir a fuego lento durante 15 minutos, retirar del fuego y pasarlo por la thermomix, añadiéndole a la vez un poco de aceite. Pasarlo por un colador. Rectificar de sal y reservar.

Final y presentación:

Disponer el risotto en un círculo, encima de éste intercalar láminas de bacalao, trufas y salsear por alrededor.



Bogavante asado y salsa de civet caramelizada

Restaurante ZUBEROA

Ingredientes para 4 personas:

Para el bogavante:

Bogavantes, fumé de verduras,
agua, sal, cáscara de limón y
naranjas.

Para la salsa de civet carame- lizada:

100 gr. de azúcar, 1/4 l. de vina-
gre, 1/2 l. de vino tinto.

Para la crema de su coral:

Coral del bogavante, fumé de
bogavante, aceite de oliva, mante-
quilla, sal.

Además:

Alubias pochas guisadas.

Elaboración:

Para el bogavante:

Se cuecen los bogavantes durante 1 minuto en un fumé de verduras, agua y sal más la cáscara de limón y naranjas. Se saca la carne de su caparazón y se dejan los caparazones en el fumé de verduras. Las colas y las pinzas se colocan en una fuente para hornear a última hora.

Para la salsa de civet caramelizada:

Se hace un caramelo con azúcar y vinagre y después se agrega el vino tinto y se deja reducir a la mitad.

Para la crema de coral:

Junta el coral del bogavante con el fumé de bogavante con un poco de mantequilla. Triturar y colar. Rectificar de sal.

Final y presentación:

Mientras se golpea 2 minutos el bogavante en el horno, poner la salsa de civet de bogavante en el fondo del plato, después una cuchara buena de pochas, el bogavante asado en el centro y salear con crema de coral.



Frutos de mar y coliflor al curry

Restaurante ZUBEROA

Ingredientes para 4 personas:

1 txangurro (centollo)
4 vieiras
8 mejillones
8 berberechos
8 almejas
1 hoja de gelatina
1 coliflor
50 gr. de mantequilla
1 dl. de nata
Agua
Sal
Curry
Perifollo
Vinagreta de perejil.

Elaboración:

Para la gelatina caliente de frutos de mar:

Cocer el txangurro en agua y sal durante 15 minutos. Los berberechos, las almejas y los mejillones se abren con un poco de agua que después utilizaremos para fundir con la gelatina y preparar una gelatina caliente de frutos de mar.

Para la coliflor:

Cocer en agua y sal la coliflor y cuando se esté terminando la cocción, le agregamos la nata y la mantequilla. Triturar perfectamente y colar.

Final y presentación:

En el fondo del plato ponemos una cucharada de txangurro en crema, después la crema de coliflor, un poco de curry y encima los frutos de mar cubiertos con la gelatina caliente que hemos realizado con su jugo. Se decora con perifollo y unas gotas de vinagreta de perejil.



Gelatina de ostras, caviar y bacalao ahumado con crema de coliflor

Restaurante ZUBEROA

Ingredientes para 4 personas:

4 ostras
4 cucharaditas de caviar
100 gr. de bacalao ahumado
200 gr. de coliflor
1 dl. de nata
1 dl. de nata montada
25 gr. de mantequilla
12 cabezas de cigalas
1 cebolla
1 zanahoria
1 puerro
1 piel de naranja
un poco de hinojo fresco.

Elaboración:

Cocer las cabezas de las cigalas con la cebolla, el puerro, la zanahoria, el hinojo, el jugo de las ostras y la piel de naranja. Dejar reducir la mezcla durante largo tiempo hasta que espese.

Colar y enfriar hasta que se convierta en gelatina. Reservar.

Con el bacalao ahumado hacer la mousse, añadiéndole la mitad de la gelatina anterior y la nata montada.

Para la crema de coliflor, cocer la coliflor en agua y sal. Quitar todo el agua de cocción y agregarle la nata líquida y la mantequilla.

Final y presentación:

Poner en el fondo de la copa la mousse de bacalao, después la otra mitad de la gelatina reservada, el caviar y la ostra picada. Terminar añadiéndole la crema de coliflor.



Gelée de txangurro y crema de su coral

Restaurante ZUBEROA

Ingredientes para 4 personas:

2 txangurros, agua, sal, aceite de
oliva, limón, cebollino.

Para el fumé de txangurro:

Puerros, zanahorias, cebolla,
clavo, cáscara de naranja y
limón, sal, agua, agua de cocción
de los txangurros.

Para la crema de coral:

Fumé de txangurro, crema de
coral, mantequilla.

Elaboración:

Para los txangurros:

Cocer con agua y sal durante 15 minutos. Separar la carne
con cuidado para que no haya tropiezos. Una vez desmigado
se aliña con un poco de aceite de oliva, limón y cebollino.

Para el fumé de txangurro:

Preparar como para un fumé (puerros, zanahorias, cebo-
lla, clavo, cáscara de naranja y limón). Con estas verduras
poner a hervir agua sin sal y una vez que haya hervido
durante 30 minutos agregarle el agua de cocción de los txan-
gurros. Dejar hervir y colar por un colador fino.

Para la crema de coral:

Con un poco de fumé del propio txangurro mezclar el coral
con un poco de mantequilla y triturar.

Final y presentación:

En el fondo de un plato hondo poner el txangurro desmiga-
do, después la crema de coral y encima la espuma de txangurro.
Como opción se puede añadir una cucharada de caviar.



Potaje de chipirones, bogavante y caldo de garbanzos

Restaurante ZUBEROA

Ingredientes para 4 personas:

1/4 Kg. de garbanzos cocidos
1 cebolla
1 zanahoria
1 puerro
1 diente de ajo
8 trozos de bogavante (dos por plato)
1/2 Kg. de chipirones
1 cebolla
1 pimiento
8 hojas de espinacas cocidas
8 cucharadas de salsa negra
8 patatas pequeñas
aceite de estragón
un puñado de dados de pan frito
y perejil picado.

Elaboración:

Poner a cocer en un puchero alto con abundante agua los garbanzos junto con las verduras (cebolla, zanahoria, puerro, ajo). Cuando hierva, espumar y reducir el fuego.

Extraer los garbanzos cocidos y triturarlos, de forma que quede un puré fino de garbanzos. Colar el caldo de garbanzos por un chino y reservar. A este caldo se le puede añadir carne de rabo durante la cocción para que tome más gusto.

Saltear los chipirones con la cebolla y el pimiento, cortado todo ello en brunoise.

Cocer el bogavante durante 2 min. al vapor y envolver cada trozo en una hoja de espinaca cocida.

Cocer las patatas durante 8 ó 10 minutos y a continuación freirlas en aceite de estragón.

Final y presentación:

Disponer en el fondo del plato una cucharada de puré de garbanzos.

Encima una brunoise de chipirones encebollados con pimiento verde.

Napar con unas cucharadas de salsa negra.

Alrededor colocar las bolitas de bogavante envueltas en espinacas y las patatas cocidas y fritas en aceite de estragón. Por encima verter el caldo de garbanzos y espolvorear con perejil picado y unos dados de pan frito.



Ravioli de sisas y tocineta con caldo licuado de berza

Restaurante ZUBEROA

Ingredientes:

500 gr. de sisas

500 gr. de tocino ibérico

1/2 berza

1/2 kg. de patatas

1/2 l. de caldo

100 gr. de aceite de oliva

4 blinis de patata

Costrones de pan

Sal

Elaboración:

Para el ravioli de tocineta y sisas:

En la cortadora se filetea el tocino fino y se rellena de las sisas salteadas.

Para la crema de berza.

En un bol se cuece el 1/2 kg. de patatas con el 1/2 kg. de berza, el aceite y el caldo. Se deja hervir y después se tritura.

Para los costrones de pan:

Con la miga de pan se hacen cuadraditos y se doran en la sartén.

Para el resto de tocino ibérico:

Se cuece durante 3 horas y se trocea en dados pequeños.

Final y presentación:

En un plato sopero se coloca el blini de patata en el centro. Encima el ravioli de tocineta y sisas y alrededor la crema de berza con costrones de pan.



Risotto de ostras con endibias braseadas y caldo verde

Restaurante ZUBEROA

Ingredientes para 4 personas:

16 ostras

4 endibias

2 lechugas

Fumet de pescado

Aceite de oliva

Cebolla

250 gr. de arroz

1 pizca de mantequilla

1 cuchara de nata

Caldo

Sal, cebollino y perifollo.

Elaboración:

Se abren las ostras y se reserva el jugo para añadir al arroz.

Para el risotto:

En una cazuela con aceite se pone a pochar un poco de cebolla y después se agrega el arroz. Se le da varias vueltas y se añade el fumet de pescado dejando unos 12 minutos que hierva a fuego suave. A continuación, se agregan las ostras, la mantequilla y la nata. Con la ayuda de una varilla se le dan vueltas 3 minutos más.

Para la lechuga:

Se cuece la lechuga en un poco de caldo y un poco de aceite. Se tritura y se cuela.

Final y presentación:

En el fondo del plato disponemos la crema de lechuga como fondo. En el centro el arroz con ostras y a última hora salteamos las endibias para poner por encima. Se adorna con perifollo y cebollino.

